



VIELSEITIG.

Kochkessel und Bratpfannen
Salvis Crystal Pro

salvis.ch

smart cooking





Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Gar- und Backergebnissen.

Einfach Effizient - Salvis Crystal Pro

Das Salvis Crystal Pro Sortiment bietet vielseitige Lösungen für Hochleistungsküchen mit grossen Volumen. Die Bräter, Kessel und Druckgarbraisièren decken alle Bedürfnisse an Kapazität, Hygiene und Komfort für die Grossküche ab.



Das **Hochleistungs-Heizsystem** "Power-Block" sorgt für gleichmässige Temperaturverteilung und präzise Temperaturkontrolle. Daraus resultieren eine höhere Effizienz und exzellente Kochergebnisse.



Durch die **doppelwandige Isolierung** der Geräte bleibt die Hitze wo sie gebraucht wird. Das spart Energie und schafft angenehmere Arbeitsbedingungen.



Die **Druckfunktionen** erzielen eine deutliche Verringerung der Kochzeiten (bis zu 70%) und erstklassige Speisenqualität: Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben erhalten und die frischen Farben werden konserviert.



Für Energieeinsparungen und gleichmässige Kochergebnisse sorgt die **Power-Control Funktion**, die Energiestufenregelung mit der nach dem Aufkochen das Kochgut mit der minimal benötigten Energie auf Kochtemperatur gehalten wird.





Unvergleichbar einfache Kontrollprozesse Salvis Touch-Display

Die robuste Oberfläche und die geneigte, versenkte Position des Bedienfeldes schützen die Fläche vor Beschädigung und erhalten Aussehen und Funktionalität auf lange Zeit. Die Position des Bedienpanels an der Frontseite der Konsole hält die Oberflächen der Geräte frei für das Handling mit Behältern und Küchenutensilien.



USB Anschluss

Speichern Sie auf Ihrem Gerät bis zu 1000 Rezepte (zu je 16 Schritten), die dann über die Schnittstelle mittels USB-Stick oder auch via Email auf andere gleichartige Crystal Pro Kochgeräte übertragen werden können.



Display - Bedienoptionen:

- Soll- und Ist-Temperatur
- Eingestellte und verbleibende Kochzeit
- Startzeit-Vorwahl
- Soft-Funktion
- Leistungsstufen
- Mehrstufige Kochprozesse



Selbsterklärende Menüführung

Leicht verständliche Display Symbole führen Sie mühelos durch das selbsterklärende Menü zu allen Bedienoptionen.



Gute Sichtbarkeit

Das deutliche, farbintensive LED-Bedienpanel ist auch aus der Entfernung beziehungsweise aus verschiedenen Blickwinkeln einwandfrei lesbar.



Technik auf höchstem Niveau
für exzellente Ergebnisse.

Bratpfannen und Druckgarbraisièren

Einheitliche Kochprozesse, reduzierte Kochzeiten und beste Ergebnisse dank des neuen Heizsystems der Salvis Crystal Pro Bratpfannen und innovativer Ausführungsdetails



Grosse Auswahl

Das Sortiment beinhaltet kippbare Modelle in 3 Konsolenhöhen (400, 700 und 800mm), 4 Tiefen (800 - 1000mm) mit verschiedenen Kapazitäten und Montagevarianten.



Power-Block Pfannenboden

Der Tiegelboden mit 2 individuell einstellbaren Heizzonen besteht aus einem 15mm starken Aluminiumguss-Heizblock mit darüberliegender 18mm Compound-Schicht mit Edelstahl-Nutzfläche.



Präzise Prozesse

Die elektronische Kontrolleinheit justiert die Leistung anhand der ausgewählten Garmethode und hält die erforderliche Temperatur konstant für beste Garergebnisse.



Druckfunktion

Wenn der Deckel geschlossen und verriegelt wird, reguliert das System automatisch Druck und Temperatur für den Druckgarprozess und auch den Druckabbau am Ende des Kochprozesses.



Kipp-Kochkessel

Das geschlossene, indirekte Heizsystem im Doppelmantel des Kessels, sorgt mit einem Dampf-Arbeitsdruck von 1,5 bar für bis zu 40% verkürzte Aufheizzeiten. Speziell die Druckkoch-Modelle bieten zusätzlich stark verkürzte Garzeiten.



Optimierte Kessel-Ausformung

Die Form des Kessels sorgt für optimale Wärmeverteilung und bietet die Möglichkeit auch kleinere Mengen zuzubereiten. Optional sind Rührwerke erhältlich.



Motorkippung für einfaches Ausgießen

Die variable Geschwindigkeit der Motorkippung erfolgt mittels elektronischer Steuerung (mit Soft Start und Soft Stopp Funktion). Ein Überschwappen des Inhaltes beim Ausgießen wird verhindert..



Sicherheit

Eine Niedrigtemperaturzone am oberen Rand des Kessels erhöht die Arbeitssicherheit und verhindert ein Aufschäumen des Kochgutes. Die elektronischen Steuerelemente werden mit Niederspannung betrieben.



Einfache Reinigung

Die Geräte bieten einen ausgezeichneten Wasserschutz-Grad (IPX6).

Der Kessel kann über 90 °gekippt werden, wodurch ein komplettes Entleeren ermöglicht wird.

Wandmontage

vereinfacht die Hygiene

Immer hygienisch - Wandmontage



Frontseitig ist die Kippbratpfanne mit einer schwapp-sicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Sie ist so ausgeführt, dass auch eine leichte Entnahme kleiner Mengen gewährleistet ist.



Automatischer Druck Auf- und Abbau ohne Entlüftung. Automatische Temperaturabsenkung bei Druckgaren. Deckelventil ohne Werkzeug demontierbar und leicht zu reinigen.



Ein nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten ist durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene möglich.



Die Kesselform steht in einem kochtechnisch günstigem Verhältnis des Durchmessers zur Tiefe. Dadurch wird eine schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung von der Heizung ins Kochgut erreicht.



Geräte in der Standvariante
sind hygienisch miteinander verbunden





Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. *Smart cooking* ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Druckgarbraisiere*

Bezeichnung	GN	Inhalt in Liter	Innenmass LxTxH	Aussenmass BxTxH	Leistung	Spannung
PSU 60	2/1	60	680x558x196mm	1200x800x900mm ^{1) 2)}	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSU 90	2/1	90	680x558x274mm	1200x800x900mm ^{1) 2)}	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSU 100	3/1	100	1050x558x209mm	1600x800x900mm ^{1) 2)}	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSU 170	3/1	170	1050x558x326mm	1600x800x900mm ^{1) 2)}	20.6kW	400V 3N / 29.7A

Bratpfanne*

Bezeichnung	GN	Inhalt / Nutzfüllmenge in Liter	Innenmass LxTxH	Aussenmass BxTxH	Leistung	Spannung
PSF 60	2/1	60 / 45	680x558x158mm	1200x800x900mm ^{1) 2)}	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSF 80	—	— / 84	800x600x200mm	1400x800x900mm ^{1) 2)}	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSF 90	2/1	90 / 75	680x558x237mm	1200x800x900mm ^{1) 2)}	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSF 100	3/1	100 / 76	1050x558x169mm	1600x800x900mm ^{1) 2)}	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSF 170	3/1	170 / 146	1050x558x287mm	1600x800x900mm ^{1) 2)}	20.6kW	400V 3N / 29.7A

Koch-Kessel*

Bezeichnung	Inhalt in Liter	Innenmass Ø / H	Aussenmass BxTxH	Leistung	Spannung
PSB 60	60	579 / 385mm	1100x800x900mm ^{1) 2)}	12.2kW	400V 3N / 17.3A
PSB 100	100	640 / 395mm	1200x900x900mm ²⁾	18.2kW	400V 3N / 26.0A
PSB 150	150	710 / 465mm	1300x900x900mm ²⁾	24.2kW	400V 3N / 34.7A
PSB 200	200	800 / 490mm	1400x1000x900mm ²⁾	30.2kW	400V 3N / 43.4A

* Modelle mit integriertem Kerntemperaturfühler erhältlich

¹⁾ Konsolentiefe: 800, 850 oder 900mm

²⁾ Konsolenhöhe: 400 (wandmontiert), 700 (Hygienesockel) oder 800mm

Zubehör auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18
E-mail info@salvis.ch

12/2019 - 22000245

