



KRAFTVOLL.

Modulare Grosskochapparate
Salvis K-Line

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.

Für grosse Kapazitäten - Salvis K-Line

Das Salvis K- Line Sortiment bietet vielseitige Lösungen für mittlere und grosse Profiküchen ab 250 Essen. Je nach Platz, Kapazitäten und baulichen Anforderungen lassen sich die frei kombinierbaren Elemente anordnen. Frei aufgestellt als Einzelgerät - oder als Produktionszeile hygienisch miteinander verbunden.

Ein Vollsortiment perfekt geeignet für die Grossverpfleger, Caterer, Hotelküchen sowie Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie.



Solide, massiv und leistungsstark. Eigenschaften, auf die Sie sich in der heissen Phase der Produktion verlassen können.



Hoher Hygienestandard. Zur schnellen und effizienten Reinigung sind alle offenen Unterbauten in H2-Ausführung und lassen sich mit einem Aufsatzmodul flächenbündig verbinden.



Die **Druckfunktionen** mit bis zu 110°C und 0,5 bar erzielen eine deutliche Verringerung der Kochzeiten. Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben erhalten und die frischen Farben werden konserviert.



Auf den Punkt. Schnelles Aufheizen und konstante Temperaturen sorgen dafür, dass jedes Gericht perfekt wird. Die einfache KCI-Steuerung ist selbsterklärend und erspart lange Instruktionen



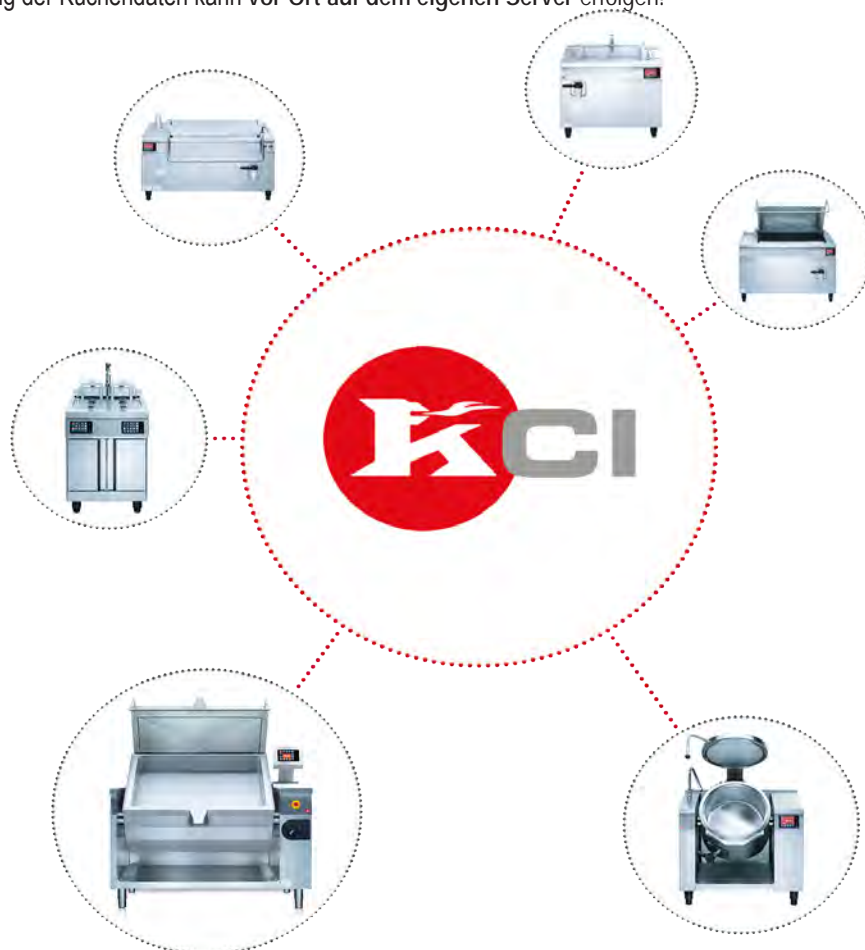
K-Line Cooking Intelligence (KCI)

Ihre Küche komplett vernetzt - herstellerunabhängig.



KCI - Die digitale Grossküche 4.0

Alle Geräte mit KCI 4.0 sind standardmässig mit der seriellen Schnittstelle zur Verbindung zu einer Küchenleitsoftware ausgestattet. Die Schnittstelle ist nach der DIN SPEC 18898 herstellerunabhängig. In diesem Bereich können verschiedene Geräte von verschiedenen Herstellern auf dieselbe Weise angeschlossen und vernetzt werden. Es ist keine Internetverbindung zu jedem Gerät oder einer Cloud erforderlich. Die Auswertung der Küchendaten kann vor Ort auf dem eigenen Server erfolgen!



Herstellerunabhängig
Vernetzung aller Geräte



Sicherung
von Qualitäts - Standards



HACCP -Aufzeichnung
Gar- und Temperaturverläufe



Technische Daten
Wartungsintervall, Typenschild



Dateneigentum
Alle Daten bleiben im Haus



Bildschirm Sperre
Keine Veränderungen aus
Versehen

Rasend schnell aufgeheizt!

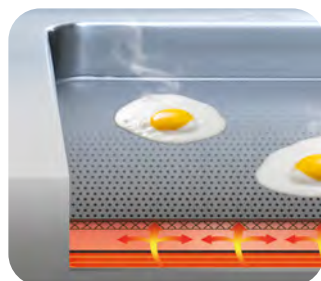
Keine Zeit verlieren während den unterschiedlichen Produktionschargen.

Multifunktionale Kippbratpfannen

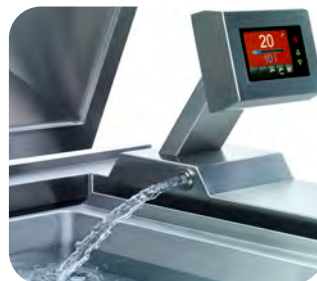
Smart cooking in Perfektion. Schnelle Aufheizzeiten - Vom Kaltstart in 4,5 Minuten auf 230° dank innovativer Ausführungsdetails! Braten, Schmoren, Kochen auch sensible Produkte wie Milchspeisen. Ohne Wartezeiten den Produktionsprozess ändern. Das steigert die Produktivität und optimiert den gesamten Produktionszyklus.



Volle Power - Volle Sicherheit
66% mehr Leistung dank elektronischer Temperaturmessung. Gleichbleibende perfekte Garergebnisse über die ganze Tiegelfläche.



Kein Anhaften - DUPLEX Antihaf
Kein Anhaften von Fleisch, Fisch, oder Milchgerichten. Der Tiegelboden ist aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern und beidseitig Edelstahl plattiert.



Automatische Wasserzufuhr
Kinderleichter serienmäßiger und litergenauer Wasserzulauf. Für Kalt-, Warm- und Mischwasser. Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit automatischem Stopp des Füllvorgangs.



Einfache und schnelle Reinigung
Eine halbautomatische Reinigungsfunktion deaktiviert gleichzeitig die Garmodi. Die Wassermenge ist ressourcenschonend voreingestellt. Für das kurze Ausspülen zwischen den Chargen ist die aufrollbare Schlauchbrause.

Kipp- und Standbratpfannen mit DUPLEX Antihaft

Solide Profikochtechnik ausgelegt für die Ansprüche der Grossküche. Die Multifunktionsgeräte eignen sich bestens zum Braten, Schmoren und Kochen. Mit Kapazitäten von 70 l bis fast 250 l tragen sie einen Grossteil der Produktivität bei. Die Standardausführung erfolgt auf Kunststoff-Füssen. Optional lassen sich die Produktionseinheiten auf Edelstahlfüsse, CNS- oder Betonsockel montieren.



Präzise Prozesse - dank KCI

Die elektronische Temperaturregelung mit SOLL und IST-Wert-Anzeige hält die erforderliche Temperatur konstant für beste Garergebnisse. 4 Schnellwahltasten für Garzeit und Temperatur.

Alternativ Knebelsteuerung

Eine erklärungsfreie Bedienknebelsteuerung mit thermostatischer Temperaturregelung für gewohnte Arbeitsabläufe steht zur Auswahl. Die Kippung erfolgt motorisch mit Schnell-Rücklauf.

Punktgenaues Ausgiessen

Die integrierte Schnaupe erlaubt ein punktgenaues Ausgiessen. Die doppelwandigen Deckel sind federentlastet ausbalanciert. Alternativ ist für die Klassiker wie Bratkartoffeln oder Rösti ein gusseiserner Tiegel erhältlich.

Einfache Reinigung

Der Unterbau ist in H2-Ausführung. Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen erleichtern eine ständige Sauberkeit.

Technik auf höchstem Niveau
für exzellente Ergebnisse.

Schnellkochkessel PERMAPRESS

Einheitliche Kochprozesse, reduzierte Kochzeiten und beste Ergebnisse dank des PERMAPRESS Heizsystems und innovativer Ausführungsdetails.

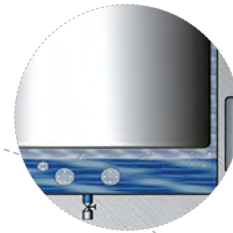
EINFACH.

Wahlweise mit KCI-Steuerung oder erklärungsfreier Drehknebel Steuerung.



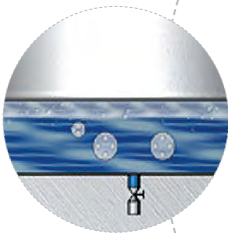
WARTUNGSARM.

In sich geschlossenes PERMAPRESS-SYSTEM.



SERVICEFREUNDLICH.

Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40.



LANGLEBIG.

Innenkessel aus rostfreiem CrNiTi Stahl 1.4571. Besonders wirksame Salz- und Säureresistenz.



KOMFORTABEL.

Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmmatur.



SCHNELL.

Schnellkochkessel nach DIN 18855.



Mit Druck-Garen schneller am Ziel

Qualität die sich sehen lässt, mit leuchtenden Farben und vollen Aromen.

Druckgarbraisière mit DUPLEX Antihaft

Aufgrund der hohen Wärmeleitfähigkeit des Aluminiumkernes weist der DUPLEX-ANTIHAFT-Boden eine ideale Wärmeverteilung, eine ausgezeichnete Gleichmäßigkeit der Gar- und Bräunungsergebnisse und eine der kürzesten Anheizzeiten aller bekannten Tiegelverbundwerkstoffe auf. Nach zeitgesteuerten Druckgarprozessen erfolgt der Druckabbau durch eine automatische Deckelkühlung nach dem Prinzip der Kaltwasser- Zirkulations- Kondensation.

ÜBERSICHT.

Folientastatur mit Zeit- und Temperatur Anzeige
9 Programmplätze mit 5 Schritten

SICHER.

Elektronischer Temperaturfühler
Schaltschutz serienmässig

QUALITÄT.

Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (110°C)
Schonend und zeitgewinnend.

STAND oder KIPP.

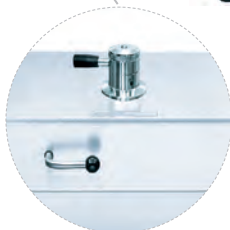
Kipp-Version mit motorischer Kippung
Standversion mit Sicherheitsauslaufahn.

DURCHDACHT.

Automatische und manuelle Deckelkühlung
DUPLEX-ANTIHAFT Kein Anbrennen beim Druckgaren.

GUT AUSGERÜSTET.

Elektronische Brat- und Druckautomatik
Kerntemperaturfühler und RS 485 Schnittstelle.



Technik auf höchstem Niveau

für exzellente Ergebnisse.

Herde

Standardherde stehen mit einer Länge von bis zu 1200mm und 6 Kochzonen zur Verfügung. Die Beheizungsarten Elektro, Gas oder Induktion richten sich je nach Betriebsgrösse und Anwendung. Als Option lassen sich die Herde mit Backöfen oder Dual Backofen ergänzt mit Umlufthitze ausrüsten.



Grosse Auswahl.

Das Sortiment beinhaltet Herde von 400 bis 1200 mm Länge. Es stehen Gas, Ceran, Induktion sowie Stahlkochfelder zur Auswahl.



Energieeffizient.

Wo möglich, sind die Salvis K-Line Herde mit elektronischer Topferkennung ausgestattet. Einfach zu bedienen mit wartungsfreier Knebelsteuerung.



Maximale Kochfläche.

Quadratische Heizzonen mit 280 x 280 mm Kochfläche und 4 kW Heizleistung.



Backofen im Unterbau.

Optional sind Brat- und Backöfen mit Ober- und Unterhitze je 2 kW oder Dual-Backofen zusätzlich mit Umluft mit 2 Gebläsen je 4 kW zur Auswahl.



«SM
liebs
Effiz
Gerä
Gunnar

Wasserbäder und Pastakocher

Die leistungsstarke, direkte Beheizung in den Pastakochern mit thermostatischer Regelung sorgt für perfekte Teigwarengerichte. Mit einer integrierten Stärkeabscheidung mit Überlaufzone sind sie auch für den Dauerbetrieb bestens geeignet. Wasserbad und Pastakocher sind aus einem tiefgezogenen Becken gefertigt.

«Smart cooking» beweisen wir am
Praxis mit Produktivität,
Effizienz und der Sicherheit unserer
Produkte.

Dr. Kriening, Schulungsleiter Salvis AG.



Rostfrei.

Das Becken des Pastakochers ist aus salzwasserresistentem Edel-Baustahl mit Molybdänzusatz 1.1104 gefertigt.



Langlebig.

Eine automatische Abschaltvorrichtung als Trockengehschutz ist eingebaut.



Bedienfreundlich.

Bei den Wasserbädern ist ein schwenkbarer Wasserzulauf in der Oberplatte montiert. Der Ablauf erfolgt in eine fest installierte Abwasserleitung.



Einfache Reinigung.

Grosse Radien im Becken und Unterbau sowie das nahtlos in die Oberplatte eingeschweisste tiefgezogene Becken erleichtern die tägliche Reinigung.

Mit Sicherheit knusprig!

Backen und frittieren in Klein- und Grossformat.

Fritteusen und Frittierstationen

Knusprig gebackene Gerichte erfreuen sich sehr grosser Beliebtheit. Entsprechende Mengen müssen in kürzester Zeit frisch zubereitet werden. Salvis K-Line Fritteusen leisten maximale Produktivität auf minimaler Fläche. Nahtlos in die Oberplatte verschweisste tiefgezogene Frittierbecken sprechen für Ihre Langlebigkeit. Das integrierte doppelte Fettfiltersystem (tw. optional) verlängern die Nutzungsdauer des Frittieröls und beeinflussen die Küchenrendite positiv.



Komfort.

In der Ausstattungsvariante KCI-Touchpanel ist eine Hebe- und Senkvorrichtung enthalten, inklusive 18 vollautomatischen Frittierprogrammen.

Fettschonend.

Je nach Modell sind doppelte Fettfiltersysteme mit Pumpsystem integriert oder als Option erhältlich. Die einfache tägliche Filtration reduziert die Betriebskosten und verbessert das Geschmackserlebnis.

Hygiene.

Der Unterbau ist in H2 Hygieneausführung. Optional sind Flügeltüren erhältlich. Alle Modelle verfügen über eine fettschonende Schmelzstufe mit 4,35 Watt/cm² Heizfläche.

Schutzfunktionen.

Die Fritteusen sind mit verschiedenen Schutzfunktionen ausgestattet. Unter anderem mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und einer automatischen Abschaltung beim Kippen der Heizelemente.

Gross-Fritteusen und Fritteusensilos

Unschlagbar in Kapazität! Die 18 vollautomatischen Frittier- und 6 Garzeitprogramme übernehmen kombiniert mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung die Überwachung des Backprozesses. Zur Sicherheit und Entlastung der Mitarbeiter! Damit wird die hohe Qualitätsanforderung routiniert eingehalten.



Sicherheit.

Die KCI Steuerung hinter 4mm Sicherheitsglas lässt sich jederzeit auch mit Handschuhen bedienen. Das gebrauchte Öl lässt sich ergonomisch und einfach über den Sicherheits-Auslaufhahn ablassen.

Fry&Hold kompatibel.

Je nach Variante lassen sich Frittierstrassen mit Fritteusensilos verbinden. Der Transport des Frittiergutes kann optional über Fritteusensilos mit Transportwagen erfolgen.

Maximale Leistung.

Mit einer Leistung von 90kg/Stunde ist die Hochleistungsfritteuse jedem Ansturm gewachsen. Die Gesamtfüllmenge liegt bei 83,5 Liter Öl. Die Rohr-Heizkörper sind aus Spezialstahl gefertigt.

Grossmengen-Heizsystem.

Das auf Mengen ausgelegte Heizsystem mit 39,9 kW ist fest im Becken installiert. Der elektronische Temperatur-Fühler reagiert schnell und heizt sofort nach!

Ich will meine Gerichte flexibel zubereiten!

Sicher im Dauerbetrieb und einfach zu reinigen.

DUPLEX-Multibräter, Grill und Griddle Platten

Schnell Fischfilet, Steaks, Gemüse und Eiergerichte zubereiten? Auf der grossflächigen Grillplatte garen zahlreiche Lebensmittel in Minuten-schnelle. Der Griddle Salvis K-Line ist in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Passend für jeden Bedarf und an die Gegebenheiten des Betriebes ausgelegt.



Grosse Radien.

Grosse Radien vereinfachen die Reinigung. Der grosszügige Durchmesser des verschliessbaren Abwurfschachts mit 47 mm erlaubt eine speditive Produktion.



Grill oder Griddle.

Grillgemüse, saftige Steak mit Grillmuster herstellen oder doch lieber mit der multifunktionalen Griddle-Platte auch noch Geschnetzeltes braten? Die Bratfläche ist aus Edelstahl mit vertiefter Bratfläche.



DUPLEX-Multibräter.

Der Tiegelboden der **Multibräter** ist aus Verbundwerkstoff Aluminiumkern und beidseitig mit Edelstahl plattiert hergestellt. Die Tiegel sind nahtlos in die Oberplatte eingeschweisst. Tiegeltiefe 120mm.



DUPLEX Bratplatten.

Jede Bratzone wird individuell geregelt. Das erlaubt eine hohe Flexibilität und kann der Nachfrage entsprechend gesteuert werden.

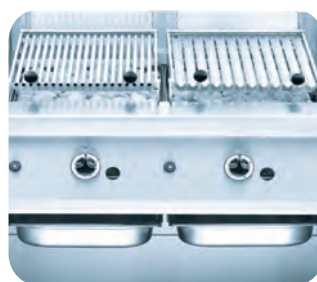


«In u
da wi



Gas-Varianten

Die professionelle Grossküche stellt durch ihren grosse Mengen besondere Herausforderungen an Energie und Geräte. Messen, Veranstaltungen und Konferenzen bringen kurzfristig erhebliche Kapazitätssteigerungen mit sich. Gasbetriebene Geräte optimieren den Produktionsprozess - zum Beispiel liefern Sie einen sofortigen Energieschub nach dem Einschalten.



Unverzichtbar.

Fleisch-Enthusiasten schätzen die Zubereitung auf Gas Charco-Grills. Die Stege sind Höhenverstellbar und als Z-Rost, V-Rost sowie Rundrost erhältlich.



Essenziell.

Gasherde mit und ohne Backofen gehören zur Basisausstattung der Küchen. Maximale Bestückung: 3 E-Brenner je 5,6 kW und 3 D-Brenner mit je 7,3 kW.



Schnell.

Gasgebläse-Schnellkochkessel haben einen Wirkungsgrad von bis zu 89%.



Kraftvoll.

Leistungstarke Gas-Fritteusen mit einer Nennwärme von 21 kW Erdgas E sind mit elektronischem Zünder ausgestattet.



Salvis K-Line

Vier entscheidende Faktoren - Salvis K-Line

Salvis-K-Line ist ein auf die Zukunft ausgerichtetes Sortiment an Grosskochgeräten, welches unter dem Aspekt des grösstmöglichen Kundennutzen entwickelt wurde. Alle heute verfügbaren technischen Standards in Effizienz, Bedienkomfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit sind "all-inclusive" verbaut.

Salvis K-Line ist bis zum letzten Detail für die hohe Belastung der Grossmengen - Zubereitung ausgelegt. Massiv, stabil, robust und hygienisch.

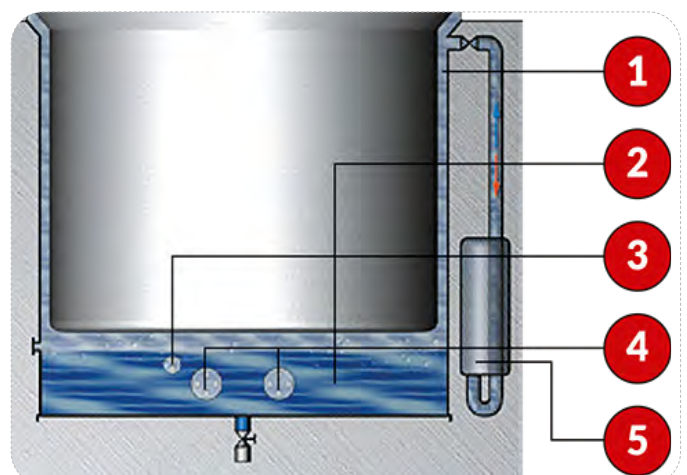
KCI - Touch Bedienung

- Sichere Eingabe von Parametern über selbsterklärende Piktogramme.
- Intuitive Menüführung mit einfachen Vorwahltasten.
- Wasser-Füllautomatik: Einfache Wasserbefüllung durch die mengengesteuerte Füllautomatik. (Modellabhängig)
- Hygienefaktor: 4 mm Sicherheitsglas, fugenlos in die Oberfläche integriert.
- Der Touch-Bildschirm ist mit Handschuhen bedienbar.



PERMAPRESS Technologie bei Kochkesseln

- Geringer Installationsaufwand, es ist kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig.
- Niedrige Betriebskosten durch geringen Wartungsaufwand, kein Verkalken.
- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen durch Erhitzung von Boden und Seitenwänden.
- Vollautomatisches, selbstregulierendes System durch Dampfexpansion.

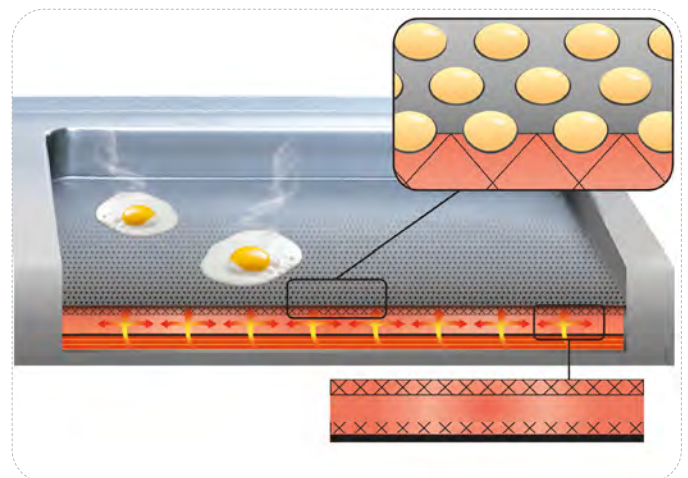


1 Dampf 2 Wasser 3 Pilot-Heizkörper 4 Heizkörper 5 Ausdehnungs-Behälter

K-Line -Technologien für die Zukunft Energieeffizient und “all-inclusive”.

DUPLEX-ANTIHAFT Oberflächen bei Bratgeräten

- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur.
- Hervorragende Wärmeverteilung durch 4-Schicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden.
- Gleichmässige Bratergebnisse auch bei Vollbestückung.
- Robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche.



GASGEBLÄSE Technologie

- **Kosteneffiziente Produktion:** Vorteile des bestehenden Gasanschlusses voll nutzen.
- **Leistungsoptimiert:** bis zu 89% höherer Wirkungsgrad gegenüber Standardgeräten.
- Umweltfreundlich Garen durch geringe CO₂-Emissionen.
- Für viele Modelle verfügbar.





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.

MÖGLICHE GERÄTEVERBINDUNGEN.



U-Rinne

- Sichere Fixierung zweier Geräte
- Gut zu reinigen
- Hygienisch saubere Lösung

U-Rinne mit Einsatzmodul

- Keine Fugen in der Oberplatte
- Freies verschieben von Töpfen

Profilabdeckung

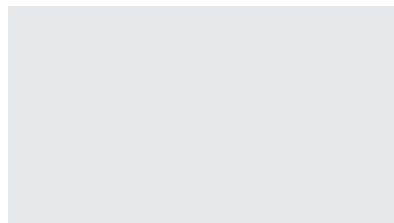
- Platzsparende Geräteverbindung
- Barriere für Flüssigkeiten
- Abweisen von Seitenkräften

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



05/2021 - 220000/550

