



KRÖNEND.

Salvis Warmhalten

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 Back- und Garergebnissen.

Die Salamander Salvis Classic & Salvis Classic Pro

Hochwertig. Vielseitig. Schnell.

Die Pluspunkte auf einen Blick:

Salamander Salvis Classic und Salvis Classic Pro

Die Salvis Classic Modelle decken den traditionellen Salamanderbedarf ab und erfreuen dank neuester Technik.

■ **Energiesparend**

Mit der ergonomischen Erkennung der Teller oder GN-Behälter sparen Sie bis zu 70% Energie im Vergleich zu herkömmlichen Geräten.!

■ **Kompakt**

Die kompakten Aussenmasse machen sie in vielen Bereichen einsetzbar. Einbau in tiefen Deckenhauben möglich.

■ **Hochwertig**

Die robuste Bauweise garantiert eine hohe Lebensdauer, auch im täglichen Dauereinsatz.

■ **Heizsysteme**

Bei den Classic-Modellen haben Sie die Wahl zwischen: Rohrheizkörper - Heizsystem (RH) und dem ultra-schnellen HiLight-Heizsystem (HL).

■ **Reflektor**

Der konstruktiv durchdachte Heizreflektor ist bei allen Modellen mit einem smarten Hebeliftsystem und einem patentierten Doppelmantel ausgestattet, der die hohen Temperaturen am Reflektorgriff verhindert.

■ **Timer**

Sie erhalten garantiert immer gleichbleibende Resultate, da sich das Gerät nach der gewünschten Gratinierzeit automatisch ausschaltet; sei es bei der mechanischen oder elektronischen Zeitsteuerung.

■ **Bedienung**

Drei Bedienarten stehen zur Verfügung: manuell, halb automatisch oder vollautomatisch. Für jeden Anwendungsbedarf die richtige Lösung.

■ **Hygiene**

Die hochwertige Verarbeitung, grossen Radien und die klappbare Tellerauflage erleichtern die Reinigung.



Salamander Salvis Classic



Salamander Salvis Classic Pro





HiLight-Heizsystem



Rohrheizkörper-Heizsystem

Clevere Wandmontage - Optimal für jede gewünscht Höhe

■ Ergonomisch

Die ergonomische Aufhängung des Salamander-Grills in der professionellen Großküche ist eine wichtige Eigenschaft, die den Komfort und die Effizienz bei der Zubereitung von Speisen verbessert. Durch eine gut konzipierte Aufhängung wird der Arbeitsbereich des Kochs optimiert und ermöglicht ein einfaches Handling des Salamanders.

■ Einfachste Wandmontage

Wandaufhängevorrichtung an die Wand montieren - Salamander in die Vorrichtung einhängen - Distanzschrauben montieren - fertig!

Das **Wandmontage -Set** kann als Zubehör optional bestellt werden!



Wand-Montage set

Die Salamander Salvis Classic & Salvis Classic Pro

Energiesparend. Raffiniert. Schnell.

Salvis Teller-Erkennung

Vorteile

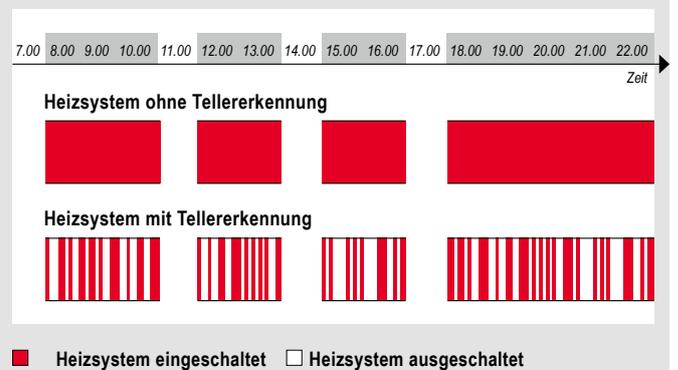
Die innovative Technik von Salvis ermöglicht effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch

■ Vollautomatische Tellererkennung

Die zuschaltbare clevere Funktion erkennt Teller und Schalen selbstständig und schaltet den Salamander automatisch bei Entnahme der Speisen ab.

- **Amortisation dank Energieeinsparung in nur 18 Monaten.** (kWh à CHF 0.19 / EUR 0.15).

Energieeinsparung mit Tellererkennung



Salamander Salvis Classic - schwarz



Salamander Salvis Classic Pro - schwarz

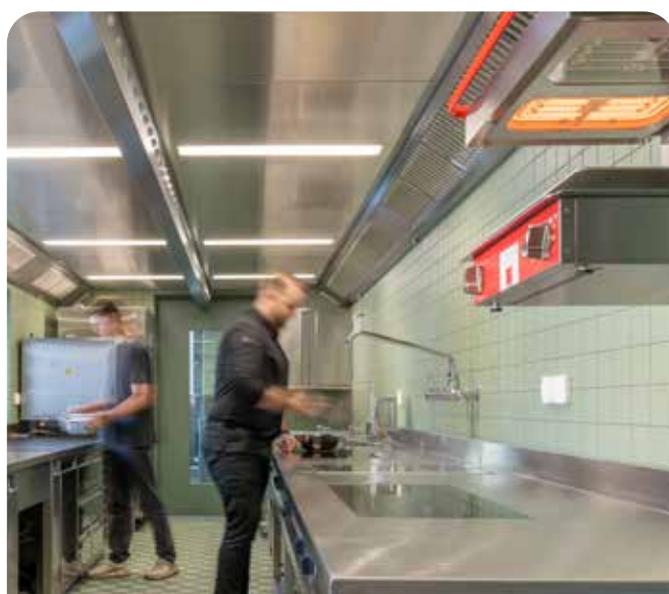


Ökologisch und effizient.

Maximale Energieeinsparung durch smarte Technologie.



Wandmontage Salamander Classic Pro nahe Ausgabe



Wandmontage Salamander Classic über Arbeitsfläche



Montage an Herd Aufbau - über Herd /Grill



Montage an Herd Aufbau - über Bain Marie

Salvis Hold-o-mat

Der unverzichtbare Helfer beim qualitätssteigernden Warmhalten.



Die Erfolgsgeschichte des Hold-o-mat geht weiter.

Bereits seit über 20 Jahren vertreibt die Salvis AG den ursprünglich als qualitätssteigerndes Warmhaltegerät entwickelten Hold-o-mat. Durch kreative Köche hat sich der Anwendungsbereich stetig erweitert. Zum Beispiel in den Bereichen Niedertemperaturgaren, Fisch und Schokolade temperieren oder Gemüse und Früchte dörren und Catering.

«Eine der besten Erfindungen für die Profiküche» ist wohl das meistgenannte Argument, das wir von Köchen als Feedback erhalten. Basierend auf seiner Temperaturgenauigkeit und der perfekten Entfeuchtung.

Nun wird der Hold-o-mat erwachsen. Die neue Generation 411 ist mit neuen und praxisorientierten Details ausgestattet.

Die Pluspunkte auf einen Blick:

- Kompakte Abmessungen
- Mobil und transportabel
- Geringer Stromverbrauch
- Temperaturgenauigkeit, max. Abweichung $\pm 1^\circ\text{C}$
- Garraum-Entfeuchtungssystem



Präzise Temperaturen

Der Hold-o-mat ist das genaueste Niedertemperatur-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von ± 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Türe immer wieder geöffnet wird.



Magnetische Sonde

Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.



Perfekte Übersicht

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt der Hold-o-mat die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.



Niedertemperaturgaren

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze – überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-mat und nutzen Sie den Combi-Steamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-mat mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches, sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus.

Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-mat. Die warmgehaltenen Speisekomponenten werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik.

Nachtgaren

«Über Nacht» garen ganz einfach – während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenü von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-mat garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch-Saucen-Gerichten, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.



Der Hold-o-mat ist der perfekte Begleiter für Ihre Bankette. Mit 230 V und nur 1,0-1,5 kW ist er überall einsetzbar, und wenn nötig schafft er während der Warmhaltephase die nächsten 10 Minuten auch ohne Energiezufuhr! Perfekte Garergebnisse garantiert!



Hold-o-mat 323



Hold-o-mat 311



Hold-o-mat 411



Hold-o-mat 711

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

Salamander



Modell		Classic	Classic Pro	Wandmontage-Set
Rohrheizkörper	Art. Nr.	SA373200 rot	SA373210 rot	Art Nr SA373208
HiLigtheizkörper	Art. Nr.	SA373201 rot	SA373211 rot	
Rohrheizkörper	Art. Nr.	SA373206 schwarz	SA373214 schwarz	
HiLigtheizkörper	Art. Nr.	SA373207 schwarz	SA373215 schwarz	
Masse L x T x H	mm	600 x 480 / 520 x 456	600 x 480 / 520 x 456	405 x 34 x 125
Gewicht	kg	41	41	ca. 1
Anschlusswert	kW	RH / 3.6	HL / 4.6	
Spannung		400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz	
Absicherung		2 x 16 A	2 x 16 A	

Hold-o-mat



Artikelnummer		BJ997370	BJ997371	BJ997346	BJ997372
Artikelnummer KTF		BJ997347**	BJ997347**	BJ997347**	
Kapazität	GN	3 x 2 / 3 65 mm	3 x 1 / 1 65 mm	4 x 1 / 1 65 mm	7 x 1 / 1 65 mm
Masse L x T x H	mm	415 x 515 x 343	415 x 675 x 343	415 x 675 x 423	415 x 675 x 638
Gewicht	kg	21	24	28	40
Anschlusswert	kW	1.0	1.0	1.5	1.8
Spannung		230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz
Absicherung		10 A	10 A	10 A	10 A

**Kerntemperaturfühler mit Magnetkopplung möglich

Zubehör und Sonderspannungen 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

05/2023 - 22000123

