

Gamme d'appareils de cuisson Salvis Crystal Pro

La gamme Salvis Crystal Pro offre des solutions qui répondent aux besoins des grands traiteurs tels que les cantines, les hôpitaux, les maisons de retraite, les hôtels et les restaurants.

Les possibilités de combinaisons illimitées, la flexibilité extrême et la conception de pointe font de cette gamme un must-have pour la cuisine de haute performance professionnelle.

Oftringen, le vendredi 3 février 2017 : La gamme de produits Salvis Crystal Pro repose sur des décennies d'expérience dans la grande cuisine. Elle couvre un large éventail : bouilloires de cuisson basculantes, poêles à frire et braisières à pression, pour une utilisation intensive dans la production de grande capacité. Le système de cogénération Powerblock offre le regain d'énergie nécessaire pour chauffer et permet des intervalles de production courts. Il fournit ainsi une distribution uniforme et précise de la température sur la surface de cuisson.

Commande tactile pour plus d'hygiène et de rapidité

La commande simple se fait via un champ de commande tactile facile à nettoyer et résistant aux rayures. Il contient de grands symboles pour contrôler le processus de cuisson. Pour faciliter les opérations, il est possible de programmer les standards de recette. Capacité de mémoire suffisante pour jusqu'à 1000 recettes avec jusqu'à 15 étapes.

La gamme Soft

La production de chaleur réduite avec une température du sol respectueuse et limitée est idéale pour les aliments à cuire qui sont sensibles et qui s'enflamment facilement. La commande de puissance pour les processus de cuisson à long terme économes en énergie avec un succès garanti.

Nettoyage et sécurité grâce à IPX6

Le design extérieur et intérieur en acier nickel-chrome de haute qualité et le montage séparé, sur le mur ou suspendu, répondent à toutes les exigences d'hygiène des grandes cuisines. Le degré de protection IPX6 est une protection 8 fois plus élevée que pour la spécification des appareils approuvés. Cela permet un nettoyage rapide et complet par un jet d'eau et séduit en termes de sécurité alimentaire.

Remplissage en tout confort

L'inclinaison assistée par un moteur à vitesse variable et les fonctions SoftStart et SoftStopp facilitent le remplissage de grandes quantités. La vidange ponctuelle est possible grâce à l'axe de basculement vers le haut et vers l'avant. Le poêlon/la chaudière peut être incliné à 90°, ce qui facilite la vidange complète et le nettoyage de l'appareil.

Cuire sous pression : gain de temps et de qualité

La méthode de cuisson sous pression garantit un transport optimal de la chaleur et des temps de cuisson réduits, étant donné que les aliments sont préparés dans un système fermé avec vapeur saturée. En raison de la faible teneur en oxygène dans le poêlon et des temps de préparation plus courts, les nutriments et les vitamines restent mieux conservés. En outre, les temps de cuisson plus courts réduisent la consommation d'énergie !

Pour plus d'informations :

Salvis AG

Nordstrasse 15

4665 Oftringen

Interlocuteur :

Thomas Sandor

Responsable marketing et gestion de produits

Ligne directe : +41 62 788 18 04

Courriel : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher

Assistante Marketing

Ligne directe : +41 62 788 18 01

Courriel : lea.schwappacher@salvis.ch