

Les fourneaux Salvis Master

La gamme de fourneaux Salvis Master – sur mesure pour chaque cuisine !

Que ce soit un four mural, un bloc central, autour des coins ou des colonnes, les fourneaux Salvis Master peuvent tout faire. Ils séduisent par leur précision, leur fiabilité et leur durabilité et représentent les solutions les plus techniquement innovantes. Une large gamme de fonctions d'installation et de diverses technologies font de lui le partenaire brillant des grands chefs.

Oftringen, le samedi 4 février 2017 : Efficacité, fiabilité et élégance : voilà les caractéristiques essentielles de la gamme de fourneaux Salvis Master. Le design épuré est défini par une épaisseur de 40 mm et par les unités de cuisson à disposer librement. Divers soubassements, également dans une conception hygiénique, permettent de personnaliser le cœur de chaque cuisine selon les besoins des chefs. Le fait de pouvoir introduire séparément une structure supérieure et une structure inférieure est un atout supplémentaire.

La structure supérieure en tant qu'unité homogène

La surface de travail et de cuisson de la cuisinière Salvis Master est une unité fermée formée d'une feuille de couverture et d'un châssis. Les renforts soudés à certains endroits sous la couverture sans déformation garantissent une grande stabilité de la structure supérieure du four. Les panneaux frontaux amovibles facilitent grandement l'entretien du four.

Unités fonctionnelles intégrées à flanc

Toutes les fonctions d'encastrement sont soit soudées, collées ou placés à flanc dans un châssis spécialement scellé. La surface de cuisson est entièrement traitée avec un vernis Mikrolon. Un système spécial permet de meuler les fourneaux jusqu'à une longueur de 5200 mm. Ainsi, le Salvis Master a un design fantastique : simple mais élégant.

Sélection des composants à la carte

Choisissez parmi plus de 80 unités fonctionnelles, toutes proposées par notre fabricant de fours.

Les technologies sont compatibles les unes avec les autres et la fiabilité est garantie !

A cela s'ajoutent d'innombrables surfaces inférieures neutres, chauffées et réfrigérées et de nombreux accessoires qui rendent le four flexible comme s'il avait réinventé chaque fois.

Un aperçu des avantages :

- Four sur mesure, fabriqué selon les exigences du client
- Une longueur jusqu'à 5 200 mm et une largeur jusqu'à 1 000 mm
- Utilisable d'un ou de deux côtés
- Structure supérieure avec un panneau de 4 mm et renforts intégrés supplémentaires
- Appareils thermiques dans le panneau de couverture à flanc ou avec rebord soudé ou collé
- Four de cuisson et armoires chauffantes dans le soubassement possibles d'un côté et des deux côtés
- Le plus grand choix de soubassements neutres et refroidis

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

E-Mail : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher

Assistante Marketing

Ligne directe : +41 62 788 18 01

E-mail : lea.schwappacher@salvis.ch