

Appareils de cuisson Salvis Marmite – usage universel, design compact

Les appareils de cuisson flexibles Salvis Marmite font toute la différence.

La performance et leurs dimensions compactes optimisent chaque cuisine.

Oftringen, le vendredi 3 février 2017 : La gamme Salvis Marmite séduit par sa conception et sa qualité des matériaux. Sa bassine CNS sans soudure avec rayons permet un nettoyage facile. La construction robuste assure une longue durée de vie, même en cas d'utilisation quotidienne continue. La sauteuse polyvalente avec le Gastronorm GN 2/1 comme un appareil multifonction pour la friture, la vapeur, la cuisson et l'étuvage.

Le fond du poêlon en construction sandwich assure une conductivité optimale de la chaleur et un stockage de chaleur idéal pendant la cuisson. La surface de cuisson CNS garantit des résultats de cuisson et de brunissement idéaux à température minimale.

La facilité d'utilisation avec le sélecteur de puissance à 4 niveaux de 33 à 100 % pour des applications différentes, de la vapeur douce eau maintien au chaud et à la cuisson intense, fait de Salvis Marmite un indispensable de la cuisine. Le choix individuel des niveaux de performance, adapté à la quantité et à la méthode de cuisson, garantit une préparation économie en énergie. La répartition 2/3 - 1/3 de la surface de chauffe optimise le processus de production car une partie peut être utilisée comme surface de maintien au chaud.

Unité autonome, mobile ou montage sur socle

Que ce soit de manière mobile pour la restauration ou comme installation fixe sur un socle avec le chariot de transport GN disponible en option dans le soubassement. Selon les besoins, le montage peut être adapté aux exigences de la cuisine. En mode « hors ligne », le couvercle isolé des deux côtés peut servir de surface de travail pour une utilisation parfaite de l'espace.

Salvis Marmite 800 Plus W avec afflux d'eau manuel intégré

Innovant et peu encombrant. Dans la version 800 Plus W, l'afflux d'eau est intégré. Grâce à l'afflux d'eau dans la charnière du couvercle, l'espace n'est pas gaspillé et reste hygiénique.

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 02

Courriel : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher

Assistante Marketing

Ligne directe : +41 62 788 18 01

Courriel : lea.schwappacher@salvis.ch