



КОРОНОВАННЫЕ.

Гриль-саламандра и
теплосберегающее
оборудование от Salvis

salvis.ch

smart cooking





Salvis- швейцарская компания, которой более 100 лет. Мы производим высококачественное универсальное оборудование для профессиональных кухонь. Salvis – это энергосберегающее, простое в использовании оборудование, обеспечивающее превосходные результаты в приготовлении блюд и выпечки.

Саламандра от Salvis

Дополнительный модуль к любой кухне. Высокое качество. Многогранность. Скорость.

Факты с первого взгляда

Гриль-саламандра Salvis Vitesse & Classic

Гриль-саламандра производства Salvis предназначен для быстрого поджаривания и поддержания в подогретом состоянии, а также в качестве полезного дополнительного модуля для кухни. Преимущества:

- **компактная конструкция** разных размеров для установки на столе, полке или на стене с помощью кронштейнов
- **серия Classic und Vitesse** имеет систему нагревательных элементов типа HighLight, обеспечивающих малое время нагрева, интенсивное обжаривание и энергосбережение.
- **гибкое регулирование высоты**, зоны нагрева можно подстраивать под соответствующий тип приготовляемого

блюда и требуемой степени обжаривания,

- **высокая безопасность** в использовании, благодаря отличной сбалансированной системе и расположенной по периметру термостойкой ручке
- **удобство чистки**, благодаря гладким поверхностям и высококачественным материалам.
- **Автоматическое определение наличия посуды** Переключаемая умная функция автоматически обнаруживает пластины и лотки и автоматически включает и выключает саламандру.. Благодаря быстрой системе подогрева, вы экономите деньги. (только модель Classic)



Salvis Vitesse



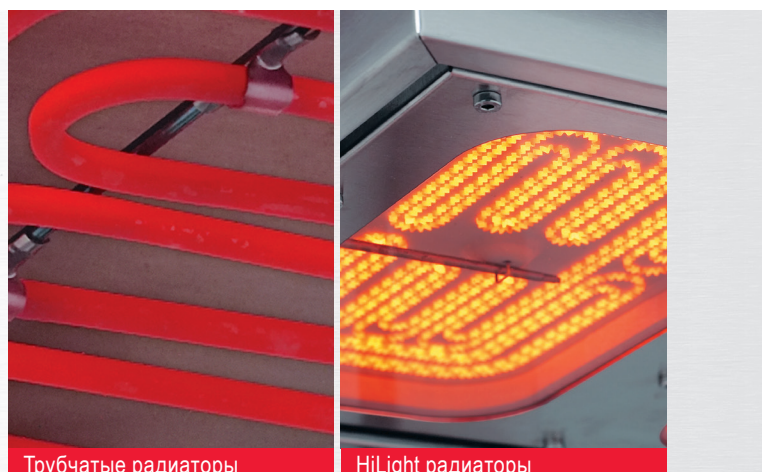
Salvis Classic Pro



Salvis Classic

Экология и эффективность.

Максимальный потенциал экономии благодаря современным технологиям.



Отражатель

Хорошо сконструированный нагревательный отражатель доступен для всех моделей. Оснащён интеллектуальной подъёмной системой и запатентованной двойной изоляционной системой, которая предотвращает от нагревания подъёмную рукоятку.

Таймер

Всегда гарантированы стабильные результаты, поскольку устройство автоматически выключается по истечении желаемого времени запекания, как с механическим, так и с электронным управлением временем.

Работа

Доступны три режима работы: ручной, полуавтоматический или полностью автоматический. Правильное решение для любой области применения.

Гигиена

Удобен в чистке благодаря гладкой поверхности, высокому качеству материала изготовления и откидной опорной поверхности..

Системы подогрева В моделях Classic у вас есть выбор между традиционным трубчатым радиатором (RH) и быстрым HiLight радиатором (HL)



Salvis Classic черный / серый



Salvis Classic Pro черный / серый

Преимущества с определением наличия посуды

Инновационная технология Salvis позволяет улучшить производство при минимальном энергопотреблении.



итоговая сумма

С помощью определения наличия посуды Salvis можно сэкономить до 70% энергии.

Амортизация за счет энергосбережения за 1,5 года (кВтч à CHF 0,19 / EUR 0,15).

Salvis Hold-o-mat

Неотъемлемый помощник для высококачественного сохранения заданного температурного режима.



История успеха HOLDOMAT.

Более 20 лет Salvis AG продает Hold-o-mat, изначально разработанный для повышения качества нагревательных приборов. Творческие повара постоянно расширяют спектр применения. Например, в области низкотемпературного приготовления пищи, рыбы, фруктов, овощей и других продуктов.

„Одно из лучших изобретений для профессиональной кухни“ - это, пожалуй, наиболее часто приводимый аргумент, который мы получаем в качестве отзывов от шеф-поваров. Основываясь на его температурной точности и идеальном осушении.

Теперь Hold-o-mat развивается. Новое поколение 411 оснащено новыми и практичными деталями.

Достоинства Hold-o-mat:

- Компактные размеры
- Мобильный и переносной
- Низкое энергопотребление
- Точность измерения температуры, макс. отклонение + / -1 °C
- Система осушения варочной камеры
- Автостарт после сбоя питания (при 311 KTM + 411)



НОВИНКА: 4 выдвижных модуля

4 × 1/1 GN: четвертый разъем обеспечивает дополнительную емкость. Индивидуально регулируемые боковые направляющие позволяют еще лучше использовать пространство камеры Hold-o-mat 411.



НОВИНКА: Магнитный зонд

Новый, опциональный термощуп соединен магнитом и может безопасно храниться, когда он не используется. Он может быть подключен в любое время и автоматически обнаруживается.



НОВИНКА: Идеальный обзор

OLED-дисплей обеспечивает отличный обзор температуры и простоту программирования. С первого взгляда Hold-o-mat 411 показывает заданную, фактическую температуру продукта и температуру ядра.



Повышение качества приготовления при низкой температуре

Нежное низкотемпературное приготовление в бесшумном режиме - оставьте Cook & Hold на коврике и используйте пароконвектомат для других процессов приготовления.

Куски мяса производятся и согреваются в холд-мате с на 10-20% меньшей потерей веса. Это не только увеличивает нежность мяса, но и положительно влияет на высокую производительность на кухне.

кейтеринг

Hold-o-mat - идеальный компаньон для проведения банкетов. С напряжением 230 В и мощностью всего 1,5 кВт, он может использоваться в любом месте, а при необходимости в течение следующих 10 минут во время фазы нагрева, даже без подачи энергии! Идеальные результаты приготовления гарантированы!

сохранение тепла

Подготовка к „часу пик“ - хранения готового продукта в Hold-o-mat до подачи на стол без стресса и суеты.

ночная стряпня

„Ночное“ приготовление пищи очень просто - пока вы спите спокойно, Hold-o-mat будет готовить ваше ежедневное меню завтрашнего дня! Низкотемпературное приготовление „на ночь“ в холд-мате гарантирует нежное и сочное качество мясных соусов, позволяет использовать благоприятный ночной ток и тем самым снизить расходы на электроэнергию.



Hold-o-mat 2/3



Hold-o-mat 311/311 KTM



Hold-o-mat 411



Hold-o-mat 711

Smart cooking предназначен для прибыльной и экономичной кухни. Система основывается на времясберегающей технологии Salvis GreenVAC.

Smart cooking - рецепт успеха для довольных гостей и хозяев.

ФАКТЫ И ЦИФРЫ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

Гриль-саламандра



пример		Vitesse	Classic	Classic Pro
трубчатые нагреватели	цифра		SA373200	SA373210
Обогреватели HiLight	цифра	SA373105	SA373201	SA373211
Масса L × T × H	мм	600 × 500 × 772	600 × 480/520 × 456	600 × 480/520 × 456
вес	кг	41	41	41
подключённая нагрузка	кВт	HL/4.6	RH/3.6	HL/4.6
Напряжение		400 V 2 N 50/60 Hz	400 V 2 N 50/60 Hz	400 V 2 N 50/60 Hz
предохранение		2 × 16 A	2 × 16 A	2 × 16 A

Hold-o-mat



цифра		Vitesse	Classic	Classic Pro
номер КТФ				
ёмкость	ГН	3 × 2/3 65 mm	3 × 1/1 65 mm	4 × 1/1 65 mm
Масса L × T × H	мм	415 × 515 × 343	415 × 675 × 343	415 × 675 × 423
вес	кг	21	24	28
подключённая нагрузка	кВт	1.0	1.0	1.5
Напряжение		230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz
предохранение		10 A	10 A	10 A

* неподвижно смонтированный
** Магнитная муфта

Принадлежности и специальное напряжение - по запросу. Схемы подключения и технические данные см. в руководстве по эксплуатации. Мы оставляем за собой право вносить изменения в технические характеристики, размеры и конструкцию.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

E-mail info@salvis.ch

02/2018 - 220001999

