



ALL'AVANGUARDIA.

Piani cottura

Salvis Vision**PRO**

salvis.ch

smart cooking





Salvis è un'azienda svizzera con più di 100 anni di attività. Realizziamo piani cottura e apparecchiature di prima qualità per cucine professionali. Salvis è sinonimo di prodotti a risparmio energetico, di utilizzo semplice con i migliori risultati di cottura anche al forno.

Progettati su misura e sempre adattati alle vostre procedure di lavoro

Più di 100 anni fa, in quanto pionieri nella realizzazione di piani cottura, abbiamo dato vita al primo piano cottura premium svizzero - elettrico e in grado di coprire l'intera superficie. Fino ad oggi abbiamo sempre lanciato innovazioni inconfondibili e all'avanguardia. I nostri continui progressi si riflettono oggi nel design. Prestazioni elevate, affidabilità e durevolezza ci vengono confermate dalla soddisfazione dei nostri clienti.



Mirko Mair, Restaurant Sichelburg, Falzes - IT

"Senza la potenza della mia cucina Salvis non riuscirei a garantire una tale qualità di cottura nei miei piatti"



Martina Strobel, Gasthof zum Weissen Lamm, Sommerach - DE

"La mia cucina Salvis garantisce operazioni ottimali tutto l'anno"



Bruno Lustenberger, Hotel Krone, Aarburg - CH

"Finalmente cuocere è di nuovo un piacere - grazie al know-how di Salvis le procedure vengono programmate in modo ottimale"

VisionPRO Salvis

Un sistema di comando unico e raffinato.

Un design innovativo e inconfondibile.

■ Multifunzionalità dei componenti

Ogni singolo componente viene sviluppato con cura, permettendovi di trarre i massimi vantaggi dal vostro investimento.

■ Le vostre procedure operative alla base di tutto

Gli investimenti nel futuro devono essere prima di tutto fruttuosi. I nostri progetti supportano la pianificazione di cucine industriali.

■ Design convincente

Nelle cucine d'oggi, funzionalità ed estetica vanno di pari passo.

■ L'igiene come massima priorità

Le sottostrutture di tutti i mobili sono realizzate in design igienico (ai sensi della norma DIN18865-9). I profili arrotondati della sovrastruttura favoriscono una pulizia facile e veloce.

■ Efficienza energetica e affidabilità

Le cucine di oggi hanno bisogno specialmente di una cosa: una tecnologia affidabile, che non appesantisca inutilmente la cucina di calore.

Le nostre tecnologie sono concepite sulla base dei metodi più innovativi, sempre con l'obiettivo di ridurre i costi di gestione a lungo termine.



Una gamma di tecnologie per eccellenza

Affidabilità ed efficienza

Risultati di successo grazie all'elevata densità di potenza

Il futuro è ora. Con una tecnologia a induzione più potente oggi, poniamo le basi per il vostro successo di domani. Velocità e resistenza contano più che mai. Oggi abbiamo la possibilità di scegliere tra infinite potenze e design del vetro, ma il fattore decisivo è sempre il progetto. Noi abbiamo la giusta soluzione.



Induzione

Una tecnologia a induzione ultramoderna in combinazione con diversi modelli e dimensioni di bobine, per le più disparate applicazioni d'uso.

Diversi piani cottura in vetroceramica incassati a filo della superficie, per le esigenze più elevate e la massima potenza. Disponibili sia nella versione estesa sull'intera superficie sia per zone singole.



Wok a induzione

Brevi tempi di pre-cottura e una cottura di massima precisione sono sinonimi di alta flessibilità. Pulizia facile grazie all'installazione in grado di coprire l'intera superficie.

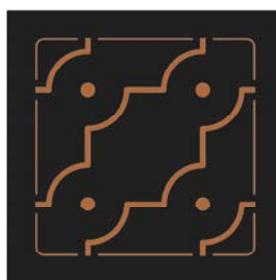


Vano del generatore

Vano integrato nel piano cottura per l'alloggiamento protetto dei generatori a induzione. Il filtro di protezione dallo sporco consente una pulizia facile e veloce.



Gasthof zum Weissen Lamm, Sommerach - DE



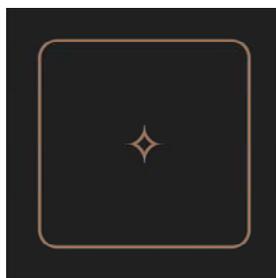
Piano cottura grandi dimensioni

Il massimo potenziale sulla minima superficie. 4 bobine a induzione da Ø 150 mm utilizzabili su zone singole o sull'intera superficie a induzione.



Piano cottura grandi dimensioni

Le 4 bobine disposte una accanto all'altra, dal diametro di 150 mm, sono ideali anche per l'utilizzo delle padelle/ casseruole più piccole.



Bobina tonda

Bobine tonde a induzione a 1, 2 o 4 zone. Semplici e tradizionali, ma altamente efficienti. L'ampio diametro della bobina, pari a 270 mm, è letteralmente in grado di coprire qualsiasi esigenza.



Copertura completa della superficie

Piano induzione in grado di coprire l'intera superficie a 1, 2 o 4 zone, con bobine rettangolari per l'uso quotidiano. Potenza elevata grazie a una delle tecnologie più innovative.

Estetica e design

Per gli artisti della cucina e gli acrobati dei fornelli.



Prestazioni più elevate
in cucina grazie a processi
e tecnologie ottimizzate



Possibilità di selezionare le
funzioni di cottura à la carte



Semplici procedure di pulizia
e manutenzione





Esperti di piani cottura grazie a un'esperienza centenaria



Soluzioni individuali e su misura



Produzione interna dei componenti termici

Per gli artisti della gastronomia

Piani cottura professionali Salvis con sistema.

Cottura arrosto e alla griglia, le discipline supreme

I veri esperti in materia metterebbero le mani sul fuoco per ottenere una distribuzione uniforme del calore e una doratura eccezionale. Tutte le unità funzionali di piastre e griglie realizzate in speciale acciaio legato, come anche le macchine per arrostitire, sono dotate di una superficie da cottura particolarmente pregiata, che permette un'irradiazione di calore ridotta.



Macchina per arrostitire

La speciale qualità della piastra impedisce un'eventuale attaccatura del cibo. I diversi livelli di profondità del contenitore consentono un uso multifunzionale. Un piacevole ambiente di lavoro grazie a un'irradiazione di calore minima.



Macchina per cottura arrosto versione maxi

Superficie di cottura in CNS ad elevata lucentezza, speciale struttura della piastra con massiccio fondo in rame sottovuoto. Con un'aggiunta di grasso minima è ideale per preparare piatti straordinari, anche in grandi quantità.



Macchine per cottura arrosto a induzione

La più moderna delle tecnologie unita alle migliori proprietà della cottura arrosto. Tempi di riscaldamento minimi, distribuzione rapida e uniforme del calore, ottima conservazione del calore fino agli angoli grazie alla speciale struttura della piastra, con massiccio fondo in rame sottovuoto.



Piastra/griglia

Lo speciale rivestimento della superficie garantisce un utilizzo comodo e sicuro nonché una facile pulizia. Minima aggiunta di grasso senza rischio di attaccatura. Pulizia rapida grazie agli ampi raggi.



Restaurant Sichelburg, Falzes - IT

Installazione su misura

Cuocipasta, bagnomaria e friggitrici sono sempre state un classico su molti piani cottura. A seconda del luogo, della stagione e del progetto costruttivo supportano gli esperti della cucina agevolando considerevolmente le operazioni di lavoro. Sono disponibili varianti e potenze per qualsiasi esigenza!



Cuocipasta

Con cottura a umido o a secco, questa funzione è imprescindibile quando si tratta di pasta. Dotato di separatore di amido e rabbocco automatico di acqua pulita. Per un utilizzo semplice e sicuro e una facile pulizia grazie agli ampi raggi del contenitore.



Cuocitore multifunzione

Con cottura a umido o a secco. Grazie al radiatore interno girevole, ogni cm² viene sfruttato al massimo. La pulizia del profondo contenitore richiede sforzi minimi.



Bagnomaria

In diverse dimensioni e gradi di potenza. Dal mantenimento a temperatura alla cottura di gnocchi. Anche con riempimento automatico ai sensi della norma DIN EN 1717.



Friggitrici

Le friggitrici da incasso Fryline con radiatori interni girevoli, due varianti di comando e un sistema di pompaggio opzionale e/o sistema di sollevamento del cestello completano alla perfezione qualsiasi cucina.



Hotel Krone, Aarburg - CH

La guerra del fuoco

Ampie zone di cottura sono i componenti preferiti per la realizzazione di piani cottura. Si contraddistinguono per la loro estetica, potenza, qualità e i materiali ecologici. Brevi tempi di riscaldamento, facile pulizia ed elevata flessibilità d'uso sono le caratteristiche principali.



Piastra di cottura grandi dimensioni

Piano di cottura tradizionale con irradiazione di calore minima, per un ambiente di lavoro confortevole. L'impiego versatile consente un ottimale sfruttamento dell'energia.



Ceran

Diversi piani cottura, con o senza sistema di riconoscimento automatico della pentola. Zone di riscaldamento di grandi dimensioni garantiscono una rapida cottura e un mantenimento a temperatura a basso consumo.



Gas

Un utilizzo sicuro grazie alla struttura robusta e alla tecnologia comprovata. Con coppa del bruciatore annessa, in un perfetto design igienico.



Sovrastrutture

Sovrastrutture completamente in CNS, non solo adattate perfettamente alle dimensioni del piano cottura, bensì anche saldate accuratamente con la copertura, in conformità con gli standard igienici più elevati; possono essere utilizzate come superficie di lavoro o di appoggio supplementari.



Accessori e componenti

Disponibile come ripiano pieghevole o con presa elettrica integrata. Nell'assortimento di piani cottura Salvis troverete a vostra disposizione accessori dalla A alla Z, tra cui miscelatori da appoggio e telai, per un collegamento preciso dell'attacco a parete, ove necessario.



Sottostrutture

Per i piani cottura Salvis sono disponibili più di 400 differenti sottostrutture neutre, riscaldate o raffreddate. Scompartimenti ad utilizzo unilaterale o continuo, forni e abbattitori di temperatura. Realizzazione di sottostrutture su misura in base alle vostre



operazioni. Naturalmente gli elementi neutrali sono consultabili negli standard igienici H2 ai sensi della norma DIN 18865-9. Ciò è sinonimo di maggior sicurezza e consente una pulizia più facile.

Master Salvis

Semplicemente elegante.

La linea di piani cottura Salvis Master convince per la precisione, affidabilità e durevolezza garantite da soluzioni tecnologiche ben pensate. Il chiaro design viene messo in risalto dal sistema di copertura spesso e continuo di 40 mm, nonché dalle unità di cottura disposte in maniera libera e variabile. Diverse sottostrutture conferiscono un tocco di personalizzazione all'anima di qualsiasi cucina, in base alle esigenze della stessa. Un vantaggio aggiuntivo è l'opzione dell'incasso separato di sovra e sottostruttura.

■ Unità singola

Superficie di lavoro e superficie di cottura della linea di piani cottura Salvis Master in un tutt'uno.

■ Lamiera di copertura resistente alle distorsioni, per la massima stabilità

Lamiera di copertura e telaio di montaggio saldati con la massima precisione nonché rinforzati a 5 mm.

■ Pannelli anteriori smontabili

agevolano la manutenzione del piano cottura.

■ Incasso separato

per misure massime di 5200 mm in lunghezza e 1000 mm in larghezza.





Smart cooking sta per una cucina vantaggiosa ed economica. Il sistema si basa su una produzione a lunga conservazione grazie alla tecnologia sottovuoto Salvis-GreenVAC. *Smart cooking* è la ricetta di successo per la soddisfazione di ospiti e gestori.

Pianificazione complessiva della cucina Salvis Analisi individuale delle necessità, consultazione e progettazione

Diversi progetti in un ambiente gastronomico richiedono un'analisi individuale della struttura ricettiva, dell'offerta culinaria nonché della quantità di ospiti previsti. La consultazione serve per chiarire le esigenze e le specifiche tecniche per la progettazione della nuova cucina. Nella fase di progettazione si stabiliscono disposizione della cucina, procedure logistiche e dotazione tecnica. In quest'occasione vengono prese in considerazione condizioni strutturali, disposizioni di legge, nonché direttive in materia di igiene e potenziale energetico. Tuttavia è fondamentale poter adattare la cucina con flessibilità ai nuovi trend di mercato gastronomici.

Il nostro servizio nel dettaglio:

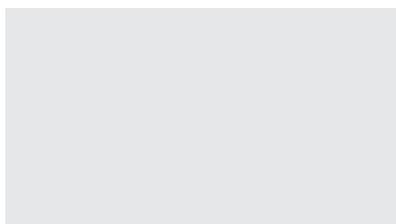
- Analisi dettagliata delle necessità e progettazione
- Pianificazione professionale della cucina
- Supporto e coordinamento completo del progetto
- Servizio clienti 24h - assistenza tecnica
- Consegna e montaggio a regola d'arte
- Prima formazione da parte dei nostri esperti di cucina



SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefono +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98



10/2017-220000890

