



ECCELLENZA.

Salvis Mantenitore di calore

salvis.ch

smart cooking





Salvis è un'azienda svizzera di 100 anni. Costruiamo cucine ed elettrodomestici di alta qualità per la cucina professionale. Salvis è sinonimo di risparmio energetico, prodotti di facile utilizzo con i migliori risultati di cottura al forno e in pentola.

Salamandra Salvis Classic.

Alta qualità. Versatile. Veloce.

I punti di forza in breve:

Salamandra Salvis Classic e Salvis Classic Pro

I modelli Salvis Classic soddisfano le esigenze tradizionali delle salamandre e si avvalgono della tecnologia più avanzata.

■ Compatto

Le dimensioni esterne compatte lo rendono adatto all'uso in molte aree. È possibile l'installazione in cappe a soffitto profonde.

■ Alta qualità

La struttura robusta garantisce una lunga durata, anche in caso di uso quotidiano continuo.

■ Sistemi di riscaldamento

Con i modelli Classic, è possibile scegliere tra il tradizionale radiatore tubolare (RH) e il veloce radiatore HiLight (HL).

■ Riflettore

Il riflettore di riscaldamento, ben progettato in tutti i modelli, è dotato di un intelligente sistema di sollevamento e una doppia camicia brevettata che impedisce le alte temperature sull'impugnatura del riflettore.

■ Timer

I risultati sono sempre garantiti, poiché l'apparecchio si spegne automaticamente dopo il tempo di gratinatura desiderato, sia con il timer meccanico che con quello elettronico..

■ Operazione

Sono disponibili tre modalità operative: manuale, semiautomatica o completamente automatica. La soluzione giusta per ogni esigenza applicativa.

■ Igiene

La finitura di alta qualità, gli ampi raggi e il supporto pieghevole del piatto facilitano la pulizia.



Salamandra Salvis Classic



Salamandra Salvis Classic Pro



Ecologico ed efficiente.

Massimo risparmio energetico grazie alla tecnologia intelligente.

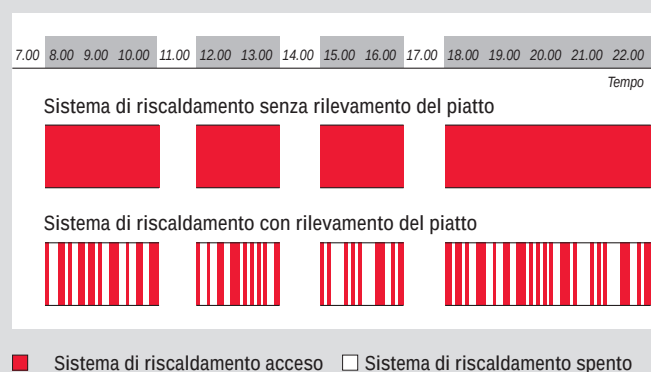
Rilevamento del piatto Salvis

Vantaggi

La tecnologia innovativa di Salvis consente una produzione efficiente con un consumo energetico minimo

- Rilevamento automatico del piatto
La funzione intelligente inseribile rileva piatti e ciotole in modo indipendente e spegne automaticamente la salamandra quando il cibo viene rimosso.
- **Ammortamento in soli 18 mesi!**
(kWh in CHF 0,19 / EUR 0,15)

Risparmio energetico con rilevamento del piatto



Salamandra Salvis Classic - nero



Salamandra Salvis Classic Pro - nero

Salamandra Salvis Vitesse

Straordinaria. Raffinata. Veloce

Salamandra Salvis Vitesse

Oltre all'eccellente qualità dei materiali e alla facilità di pulizia, questo modello offre molte altre raffinatezze.

- Facile da usare

La possibilità di utilizzo sui 4 lati ne incrementa l'efficienza e semplifica le operazioni.

- Multifunzionale

La salamandra Salvis Vitesse può essere utilizzata come modello da tavolo, da parete o da soffitto.

- Design

L'esclusiva ed elaborata costruzione merita di essere vista.

Il modello Salvis Vitesse può essere utilizzato in modo ottimale in qualsiasi cucina di design, cucina a vista e nell'area dedicata al front cooking..

- Montaggio flessibile

Sono disponibili set di montaggio a soffitto e a parete per un posizionamento flessibile in cucina. La variante di installazione su un fornello è realizzata con una mensola a salamandra. Il posizionamento ottimale è all'altezza degli occhi.



Salamandra Salvis Vitesse





Sistema di riscaldamento HiLight



Radiatore tubolare (solo Classic)



Hold-o-mat Salvis

L'aiuto indispensabile per mantenere il calore aumentando la qualità.



La storia di successo dell'Hold-o-mat continua.

Salvis AG vende da oltre 20 anni l'Hold-o-Mat, originariamente sviluppato come mantenitore di calore per migliorare la qualità. Grazie agli chef creativi, la gamma di applicazioni si è costantemente ampliata, ad esempio, nei settori della cottura a bassa temperatura, del temperaggio di pesce e cioccolato o dell'essiccazione di verdura e frutta e della ristorazione.

“Una delle migliori invenzioni per la cucina professionale” è probabilmente l'affermazione più frequente che riceviamo come feedback dagli chef, grazie alla precisione della temperatura e alla perfetta deumidificazione.

Ora l'Hold-o-mat è stato potenziato. La nuova generazione 411 è dotata di nuovi e pratici dettagli.

I punti di forza in sintesi:

- Dimensioni compatte
- Mobile e portatile
- Basso consumo energetico
- Precisione della temperatura, deviazione massima $\pm 1^\circ\text{C}$
- Sistema di deumidificazione della camera di cottura
- Avvio automatico dopo l'interruzione della rete (con 311 KTM + 411)



NUOVO: 4 slot

4 x 1/1 GN: il quarto slot offre una capacità aggiuntiva. Le guide laterali regolabili individualmente consentono di sfruttare ancora meglio lo spazio dell'Hold-o-mat 411.



NUOVO: sonda magnetica

La nuova sonda opzionale per la temperatura del cuore è accoppiata magneticamente e può essere conservata in modo sicuro quando non viene utilizzata. Può essere collegata in qualsiasi momento e viene riconosciuta automaticamente.



NUOVO: display OLED

Il display OLED fornisce una panoramica perfetta delle temperature e consente una facile programmazione. In un colpo d'occhio, l'Hold-o-mat 411 mostra la temperatura impostata, quella effettiva e quella del cuore.



Cottura a bassa temperatura

Cottura delicata a bassa temperatura con il calore silenzioso - lasciate il cook & hold al tappetino Hold-o-mat e utilizzate il Combi-Steamer per altri processi di cottura. I pezzi di carne sono preparati e tenuti al caldo nell'Hold-o-mat con una perdita di peso inferiore del 10-20 %. Questo non solo aumenta la tenerezza della carne, ma ha anche un effetto positivo sulla resa in cucina.

Mantenimento del calore

Rompere i picchi di lavoro - conservare arrostiti a breve cottura e piatti impanati in modo da migliorare la qualità fino all'utilizzo nell'Hold-o-mat. I componenti dei piatti mantenuti caldi sono integrati direttamente nei menu previsti e serviti in modo continuo. D'ora in poi, potrete inviare i pasti richiesti senza stress e senza frenesia.

Cottura notturna

La cottura "notturna" è facile: mentre dormite tranquilli, l'Hold-o-mat cucina il vostro menu del giorno! La cottura a bassa temperatura "notturna" nell'Hold-o-mat garantisce una qualità tenera e succosa dei piatti a base di carne e sugo, utilizza l'economica elettricità notturna e riduce così la bolletta elettrica.

Ristorazione

Il tappetino Hold-o-mat è il compagno perfetto per i vostri banchetti. Con 230 V e solo 1,5 kW, può essere utilizzato ovunque e, se necessario, può fare i successivi 10 minuti senza alimentazione durante la fase di mantenimento del calore! Risultati di cottura perfetti garantiti!



Hold-o-mat 323



Hold-o-mat 311



Hold-o-mat 411



Hold-o-mat 711

Smart cooking è sinonimo di una cucina redditizia e conveniente. Il sistema è basato sulla produzione ritardata con la tecnologia del vuoto Salvis GreenVAC. Una cucina intelligente è la ricetta del successo per ospiti e padroni di casa soddisfatti.

FATTI E CIFRE IN BREVE

Salamandra



Modello	Vitesse	Classic	Classic Pro
Radiatore tubolare Art. Nr.		SA373200 rosso	SA373210 rosso
Radiatore HiLight Art. Nr.	SA373105 rosso	SA373201 rosso	SA373211 rosso
Radiatore tubolare Art. Nr.		SA373206 nero	SA373214 nero
Radiatore HiLight Art. Nr.		SA373207 nero	SA373215 nero
Dimensioni L x P x H mm	600 x 500 x 772	600 x 480 / 520 x 456	600 x 480 / 520 x 456
Peso kg	41	41	41
Potenza allacciata kW	HL / 4,6	RH / 3,6	HL / 4,6
Tensione	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz	400 V 2 N 50 / 60 Hz
Protezione	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A

Hold-o-mat



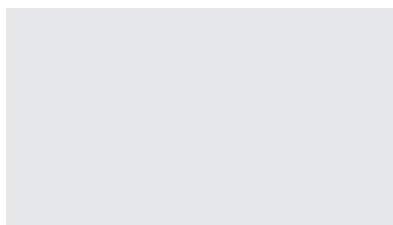
Codice articolo	BJ997370	BJ997371	BJ997346	BJ997372
Codice articolo KTF	BJ997347**	BJ997347**	BJ997347**	
Capacità GN	3 x 2 / 3 65 mm	3 x 1 / 1 65 mm	4 x 1 / 1 65 mm	7 x 1 / 1 65 mm
Dimensioni L x P x H mm	415 x 515 x 343	415 x 675 x 343	415 x 675 x 423	415 x 675 x 638
Peso kg	21	24	28	40
Potenza allacciata kW	1,0	1,0	1,5	1,8
Tensione	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz	230 V 1 N 50 / 60 Hz
Protezione	10 A	10 A	10 A	10 A

Sensore di temperatura del cuore con possibilità di accoppiamento magnetico

Accessori e tensioni speciali su richiesta. Per gli schemi di collegamento e i dettagli tecnici, consultare le istruzioni per l'uso. Prestazioni, dimensioni e design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefono +41 62 788 18 18
E-mail info@salvis.ch



08/2022 - 220001IT

