



MULTIUSAGE.

Salvis Crystal Pro

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse centenaire. Nous produisons des cuisinières et appareils haut de gamme, dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est aussi synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Tout simplement efficace - Salvis Crystal Pro

La gamme Salvis Crystal Pro propose des solutions polyvalentes pour des grandes cuisines haute performance. Les sauteuses, marmites et braisières à pression couvrent tous les besoins en matière de capacité, d'hygiène et de confort des grandes cuisines.



Le **système de chauffe haute performance** « Power-Block » garantit une répartition homogène de la chaleur et un contrôle précis de la température. Il en ressort une grande efficacité et d'excellents résultats de cuisson.



Grâce à l'**isolation à double paroi** des appareils, la chaleur est conservée là où elle est nécessaire. Cette isolation permet d'économiser de l'énergie et d'offrir des conditions de travail plus agréables.



Les **fonctions de pression** permettent une réduction considérable des temps de cuisson (jusqu'à 70%) et une qualité supérieure des aliments : Les vitamines, les minéraux et les nutriments sont conservés tout comme les couleurs fraîches.



La **fonction Power-Control** garantit des économies d'énergie pour des résultats de cuisson constants ; cette fonction consiste à réguler en continu, après la cuisson, l'énergie permettant de maintenir les aliments cuisinés à une température de cuisson avec un minimum d'énergie.





Processus de contrôle on-ne-peut plus simples : l'écran tactile Salvis

La surface solide et la position inclinée et abaissée du champ de commande protègent la surface des éventuels dommages tout en conservant une belle apparence et un bon fonctionnement sur le long terme. La position de l'écran de commande à l'avant de la console maintient les surfaces des appareils libres pour la manipulation des récipients et des ustensiles de cuisine.



Raccord USB

Enregistrez jusqu'à 1000 recettes (à 16 étapes chacune) sur votre appareil. Celles-ci peuvent ensuite être transférées via l'interface à l'aide d'une clé USB ou par e-mail sur d'autres appareils de cuisson Crystal Pro similaires.



Options de commande de l'écran :

- Température de consigne et température réelle
- Temps de cuisson réglé et restant
- Présélection du temps de départ
- Fonction Soft
- Niveaux de puissance
- Processus de cuisson à plusieurs niveaux



Navigation intuitive à travers les menus

Des symboles sur l'écran particulièrement simples à comprendre vous permettent de naviguer en toute simplicité à travers le menu intuitif et toutes les options de commande.



Bonne visibilité

Le panneau de commande LED clair et aux couleurs intenses peut se lire sans problème de loin ou depuis différents angles de vue.



La technique à son apogée
pour des résultats imbattables.

Sauteuses et braisières à pression

Des processus de cuisson homogènes, des temps de cuisson réduits et des résultats optimaux grâce au nouveau système de chauffe des sauteuses Salvis Crystal Pro et aux détails innovants de leur conception



Large choix

La gamme comprend des modèles inclinables dans 3 hauteurs de console (400, 700 et 800 mm), 4 profondeurs (800 - 1000 mm) avec différentes capacités et variantes de montage.



Fond de poêle Power-Block

Le fond du poêlon pourvu de 2 zones de chauffe réglables séparément est composé d'un bloc de chauffe de 15 mm d'épaisseur en fonte d'aluminium avec une couche supérieure de 18 mm de composite et d'une surface utile en acier inoxydable.



Processus précis

L'unité de contrôle électronique ajuste la puissance à l'aide de la méthode de cuisson sélectionnée et maintient la température nécessaire constante pour des résultats de cuisson optimaux.



Fonction de pression

Lorsque le couvercle est fermé et verrouillé, le système régule automatiquement la pression et la température pour le processus de cuisson à la pression, même pour la réduction de pression en fin de processus.



Marmite inclinable

Le système de chauffe fermé et indirect à double revêtement de la marmite garantit des temps de cuisson jusqu'à 40 % plus courts avec une pression effective de vapeur de 1,5 bar. Les modèles d'autocuiseurs, en particulier, offrent des temps de cuisson nettement plus courts.



Conception optimisée de la marmite

La forme de la marmite garantit une répartition optimale de la chaleur tout en offrant la possibilité de préparer de plus petites quantités. Les pales de mélange sont disponibles en option.



Renversement du moteur pour un versement simple

La vitesse variable du renversement du moteur s'effectue à l'aide du système de commande électronique (avec la fonction Démarrage soft et Arrêt soft). Cela empêche tout débordement du contenu lors du versement.



Sécurité

Une zone de température faible sur le bord supérieur de la marmite augmente la sécurité au travail et empêche l'aliment sous cuisson de mousser. Les éléments de commande électroniques fonctionnent à basse tension.



Nettoyage simple

Les appareils offrent un excellent niveau de protection contre l'eau (IPX6).

La marmite peut être inclinée à 90° ce qui permet de la vider complètement.



La technique à son apogée
pour des résultats imbattables.



Installation de l'école hôtelière de Genève



Smart cooking est synonyme de cuisines économiques et rentables. Le système se base sur la production différée avec la technologie sous vide Salvis-GreenVAC.

Smart cooking est la recette du succès pour des clients et des hôtes satisfaits.

UN Oeil SUR LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Braisière à pression*

Désignation	GN	Contenu en litres	Dimensions intérieuresLxPxH	Dimensions extérieuresLxPxH	Puissance	Tension
PSU 60	2/1	60	680x558x196mm	1200x800x900mm ¹⁾²⁾	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSU 90	2/1	90	680x558x274mm	1200x800x900mm ¹⁾²⁾	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSU 100	3/1	100	1050x558x209mm	1600x800x900mm ¹⁾²⁾	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSU 170	3/1	170	1050x558x326mm	1600x800x900mm ¹⁾²⁾	20.6kW	400V 3N / 29.7A

Sauteuse*

Désignation	GN	Contenu / quantité de remplissage utile en litres	Dimensions intérieuresLxPxH	Dimensions extérieuresLxPxH	Puissance	Tension
PSF 60	2/1	60 / 45	680x558x158mm	1200x800x900mm ¹⁾²⁾	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSF 80	—	— / 84	800x600x200mm	1400x800x900mm ¹⁾²⁾	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSF 90	2/1	90 / 75	680x558x237mm	1200x800x900mm ¹⁾²⁾	15.5kW	400V 3N / 22.4A
PSF 100	3/1	100 / 76	1050x558x169mm	1600x800x900mm ¹⁾²⁾	20.6kW	400V 3N / 29.7A
PSF 170	3/1	170 / 146	1050x558x287mm	1600x800x900mm ¹⁾²⁾	20.6kW	400V 3N / 29.7A

Marmite*

Désignation	Contenu en litres	Dimension intérieure Ø / H	Dimensions extérieuresLxPxH	Puissance	Tension
PSB 60	60	579 / 385mm	1100x800x900mm ¹⁾²⁾	12.2kW	400V 3N / 17.3A
PSB 100	100	640 / 395mm	1200x900x900mm ²⁾	18.2kW	400V 3N / 26.0A
PSB 150	150	710 / 465mm	1300x900x900mm ²⁾	24.2kW	400V 3N / 34.7A
PSB 200	200	800 / 490mm	1400x1000x900mm ²⁾	30.2kW	400V 3N / 43.4A

* Modèles avec sonde de température à cœur intégrée disponibles

¹⁾ Profondeur de la console : 800, 850 ou 900mm

²⁾ Hauteur de la console : 400 (montage mural), 700 (socle hygiénique) ou 800mm

Accessoires sur demande. Pour les schémas de branchement et détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18

E-mail info@salvis.ch

06/2018 - 22000245

