



PUISSANT.

Grands appareils de cuisson modulaires
Salvis K-Line

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse centenaire. Nous construisons des cuisinières et des appareils de haute qualité pour la cuisine professionnelle. Salvis est synonyme de produits de faible consommation, faciles à utiliser et offrant les meilleurs résultats en matière de cuisson.

Pour les grandes capacités - la gamme K-Line de Salvis

La gamme K-Line de Salvis offre des solutions polyvalentes pour les moyennes et grandes cuisines professionnelles à partir de 250 repas. Les éléments peuvent être combinés et agencés en fonction de l'espace, des capacités et des exigences structurelles. Ils peuvent être installés en tant qu'unités individuelles ou reliés entre eux de façon hygiénique pour former une ligne de production. Une gamme complète parfaitement adaptée aux cuisines d'hôtels ainsi qu'à la restauration collective et d'entreprise.



Solide et puissant. Des propriétés sur lesquelles vous pouvez compter à tout moment de votre production.



Haut niveau d'hygiène. Pour un nettoyage rapide et efficace, toutes les sous-structures ouvertes sont de type H2.



Les **fonctions de pression** jusqu'à 110°C et 0,5 bar permettent de réduire considérablement les temps de cuisson. Les vitamines, minéraux, nutriments et les couleurs sont conservés.



Pour aller droit au but. Le chauffage rapide et les températures constantes garantissent que chaque plat réussit. La commande KCI est simple et ne nécessite pas de longues instructions.



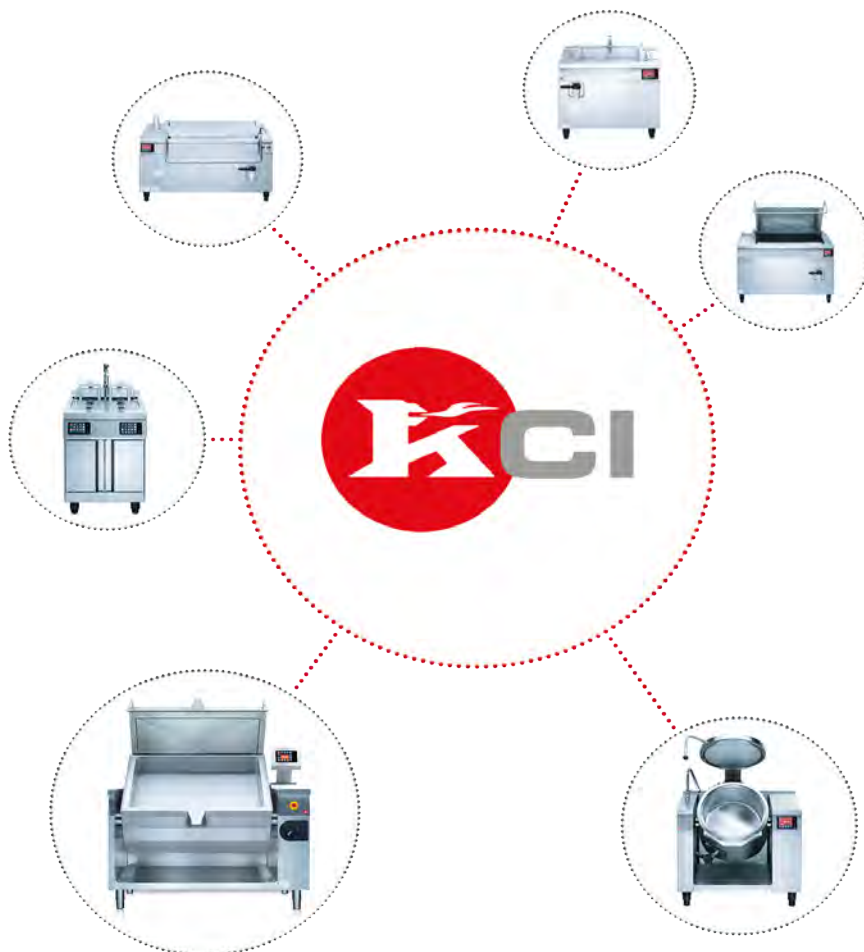
K-Line Cooking Intelligence (KCI)

Votre cuisine est entièrement en réseau
- indépendamment du fabricant.



KCI - La cuisine industrielle digitale 4.0

Tous les appareils dotés de KCI 4.0 sont équipés en standard d'une interface pour la connexion au logiciel de gestion de cuisine. L'interface est indépendante du fabricant, conformément à la DIN SPEC 18898. Dans ce domaine, différents appareils de différents fabricants peuvent être connectés et mis en réseau ensemble. Une connexion Internet à chaque appareil ou à un cloud n'est pas nécessaire. Le traitement des données de la cuisine peut se faire sur place, sur votre propre serveur !



Indépendant du fabricant
Mise en réseau de tous les appareils.



Sécuriser
les normes de qualité.



Enregistrement HACCP
Courbes de cuisson et de température.



Données techniques
Intervalle d'entretien, plaque signalétique.



Propriété des données
Toutes les données restent en interne.



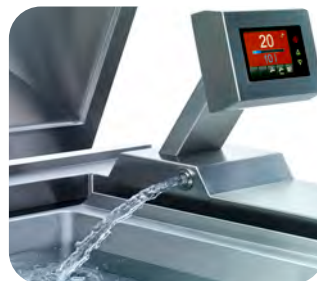
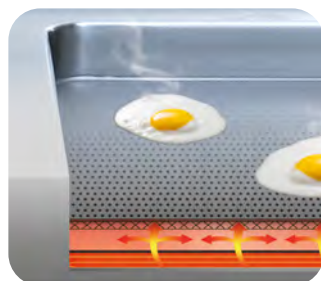
Verrouillage de l'écran
Pas de changements accidentels.

Mise en chauffe en un rien de temps !

Pas de temps à perdre pendant les différentes étapes de production.

Sauteuses basculantes multifonctionnelles

Appareils idéal pour atteindre les objectifs du *Smart cooking*. Temps de chauffe rapide - du démarrage à froid à 230° C en 4,5 minutes grâce à une conception innovante ! Rôtir, braiser, cuire même des produits sensibles comme des plats lactés. Vous pouvez modifier le processus de production sans temps d'attente. Cela permet d'améliorer et d'optimiser l'ensemble du cycle de production.



Puissance et sécurité

66% de puissance en plus grâce à la mesure électronique de la température. Des résultats de cuisson parfaits et constants sur toute la surface de cuisson.

Anti-adhésif DUPLEX.

Les viandes, le poisson et les produits laitiers **ne collent pas au fond de la cuve** grâce au matériau composite avec un noyau en aluminium et un revêtement en acier inoxydable sur les deux faces.

Alimentation automatique en eau.

Facile à utiliser, cette alimentation en eau au litre près est offerte en série.

Nettoyage facile et rapide.

La fonction de nettoyage semi-automatique désactive le chauffage. La quantité d'eau est **prédéfinie** afin de préserver les ressources. Pour un rinçage rapide entre les étapes de cuisson, il y a la **douchette à tuyau rétractable**.

Sauteuses basculantes et fixes ANTI-ADHÉSIVES DUPLEX

Une **solide technologie de cuisson professionnelle** conçue pour répondre aux exigences des grandes cuisines. Ces appareils multifonctionnels sont **parfaitement adaptés au rôtissage, braisage et diverses cuissons**. Avec des capacités allant de 70 l à près de 250 l, ils apportent une **contribution majeure à la productivité**.

La version standard est montée sur des pieds. En option, les unités de production peuvent être **montées sur des pieds en acier inoxydable, des socles en inox ou en béton**.



Des processus précis - grâce à KCI.

Le **contrôle électronique** de la température, combine avec l'affichage des températures programmée et réelle, permet d'obtenir les **meilleurs résultats** de cuisson. 4 présélections pour le temps de cuisson et la température.

Commande manuelle.

Une commande par manette est disponible avec contrôle thermostatique de la température pour les processus de travail familiers. Le **basculement motorisé** permet un vidage sécurisé et est doté d'un retour rapide.

Versement précis.

Le **bec verseur intégré** permet un versement précis. Les couvercles à double paroi sont équilibrés par un ressort. Une **sauteuse en fonte** est disponible **pour les plats classiques** tels que les pommes de terre sautées ou les röstis.

Nettoyage facile.

La sous-structure est en **conception H2**. Les **essieux hygiéniques** sont faciles à nettoyer et permettent une propreté constante.

Une technologie de pointe
pour d'excellents résultats.

Marmites rapides PERMAPRESS

Des processus de cuissons uniformes, des temps de cuisson réduits et des résultats optimaux grâce au système de chauffage PERMAPRESS et à des détails de conception innovants, tels que le marquage du niveau en relief avec la division de 5 à 10 litres.

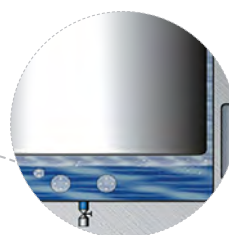
SIMPLE.

En option, avec la commande KCI ou commande par manette sans explication.



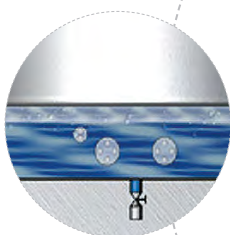
PEU D'ENTRETIEN.

Autonome.
Circuit fermé PERMAPRESS.



FACILITÉ D'ENTRETIEN.

Vidange du réservoir intérieur, par un robinet de vidange de sécurité DN 40.



DURABLE.

Réceptacle intérieur en acier inoxydable CrNiTi 1.4571. Résistance particulièrement efficace aux sels et aux acides.



CONFORTABLE.

Alimentation d'eau par un raccord à bras pivotant.



RAPIDE.

Autocuiseur selon la norme DIN18805.

Atteignez votre objectif plus rapidement grâce à la cuisson sous pression

Une qualité visible, des couleurs vives et plein de saveurs.

Braisière de cuisson à pression ANTI-ADHÉSIVE DUPLEX

Le système de chauffage indirect fermé dans la **double paroi de la cuve** avec une pression de travail de la vapeur de 0,5 bar, assure des **temps de cuisson jusqu'à 40% plus courts**. Les modèles de cuisson sous pression, en particulier, permettent également de réduire les temps de cuisson.

APERÇU.

Clavier à touches sensibles avec affichage par LED et 9 places de programme avec 5 étapes.



SÉCURITÉ.

Capteur de température électronique
Contacteur de série.



QUALITÉ.

Douceur et gain de temps.
Cuisson sous pression jusqu'à une surpression de 0,5 bar (110°C).



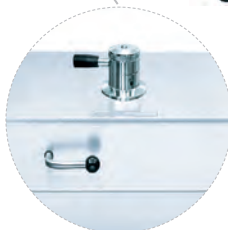
BASCULANTE ou FIXE.

Version basculante avec basculement motorisé.
Version fixe avec robinet de versement de sécurité.



CONÇU.

Refroidissement automatique et manuel du couvercle.
Les aliments ne collent pas grâce au système anti-adhésive DUPLEX.



DÉTAILLÉ.

Contrôle électronique de différents modes de cuisson.
Sonde de température à cœur et interface RS 485.



Technologie des dispositifs modulaires

Compléter, adapter, remplacer selon les besoins.

Fourneaux

Les cuisinières sont disponibles avec une longueur allant jusqu'à 1200mm et 6 zones de cuisson. Les modes de chauffage - électrique, gaz ou induction - dépendent du besoin et de l'application. En option, les cuisinières peuvent être équipées de fours ou de fours DUAL complétés par la chaleur tournante.



Grand choix.

La gamme comprend des cuisinières de 400 à 1200 mm de longueur. Vous avez le choix entre des appareils de cuisson à gaz, vitro-céramique, induction et des plaques.



Efficacité énergétique.

Dans la mesure du possible, les cuisinières Salvis K-Line sont équipées d'un système de détection électronique des casseroles. Facile à utiliser avec une commande à manette.



Surface de cuisson maximale.

Zones de chauffage carrées avec surface de cuisson de 280 x 280 mm et puissance de 4 kW.



Four en option.

Des fours de rôtissage et de cuisson avec chaleur voûte et sole de 2 kW chacune ou un four système DUAL avec chauffage voûte et sole de 2 kW chacun et aire pulsé avec 2 ventilateurs de 4 kW chacun.



«SM

nous

la pr

de m

Gunnar

Bains-marie et cuiseurs à pâtes

Le chauffage puissant et direct des cuiseurs à pâtes avec contrôle thermostatique garantit des plats de pâtes parfaits. Grâce à une séparation intégrée de l'amidon, ils sont parfaitement adaptés à un fonctionnement en continu. Les bassins du cuiseur à pâtes sont emboutis.

*«Smart cooking au quotidien»:
nous voulons prouver dans la pratique
la productivité, l'efficacité et la sécurité
de nos équipements*

par Kriening, Responsable de la formation Salvis AG.



Inoxydable.

La cuve du cuiseur à pâtes est fabriquée en acier inoxydable 1.1104, résistant à l'eau salée.



Durable.

Un dispositif d'arrêt automatique est intégré comme protection contre un chauffage à sec.



Facile à utiliser.

Les bains-marie sont équipés d'une entrée d'eau pivotante montée dans la plaque supérieure. L'évacuation d'eaux usées se fait dans une conduite fixe.



Nettoyage facile.

Les grands rayons dans le bassin et la sous-structure ainsi que la soudure polie dans la plaque supérieure facilitent le nettoyage quotidien.

Croustillant pour sûr!

Des fritures en petits et grands formats.

Friteuses et stations de friture

Les plats cuisinés croustillants sont très populaires. Les quantités correspondantes doivent être fraîchement préparées dans les plus brefs délais. Les friteuses Salvis K-Line offrent une **productivité maximale dans un minimum d'espace**. Les bassins de friture sont **emboutis et encastrés par une soudure polie dans la plaque supérieure**. Cela témoigne de leur durabilité. Le **système intégré de double filtre** (en option) prolonge la durée de vie de l'huile de friture et influence positivement le rendement et la qualité de la cuisson.



Confort.

Dans la variante d'équipement KCI-Touchpanel sont intégrés un dispositif de levage et d'abaissement, ainsi que 18 programmes de fritures entièrement automatiques.

Douceur sur l'huile.

Selon le modèle, le double filtre à huile avec système de pompage est de série. Un simple filtrage quotidien réduit les coûts d'exploitation et améliore la qualité de la friture.

L'hygiène.

La sous-structure est en version hygiène H2. Des portes à charnières sont disponibles en option. Tous les modèles sont dotés d'un cycle de fonte de graisse automatique.

Fonctions de protection.

Les friteuses sont équipées d'un limiteur de température de sécurité et d'un arrêt automatique lors du basculement des corps de chauffe.

Grandes friteuses et silos à frites

Une capacité imbattable ! Les appareils disposent de 18 programmes de fritures entièrement automatiques et 6 programmes de temps de cuisson. Les programmes sont combinés avec un dispositif de levage et d'abaissement automatique prenant en charge la surveillance du processus de cuisson. Cela permet de garantir que les normes de qualité élevées soient maintenues.



Securité.

La commande KCI derrière un verre de sécurité de 4 mm peut être utilisée même avec des gants. L'huile usagée peut être vidangée facilement et de manière ergonomique grâce au robinet de vidange de sécurité.

Compatible Fry&Hold.

Selon la variante, les lignes de friteuses peuvent être reliées à des silos à frites. Le transport de la matière à frire peut s'effectuer par l'intermédiaire de chariots de transport équipés d'un silo à frites (en option).

Puissance maximale.

Avec une capacité de 90 kg/heure, la friteuse haute performance peut faire face à toutes les urgences. La quantité totale de remplissage est de 83,5 litres d'huile. Les éléments chauffants tubulaires sont fabriqués en acier spécial.

Système de chauffage à grand débit.

Les résistances de 39,9 kW sont conçues pour le débit et sont fixées dans la cuve. Le capteur de température électronique réagit rapidement et enclenche immédiatement le chauffage.

Je veux pouvoir préparer mes plats de manière flexible !

Les appareils conçus pour fonctionner continuellement sont faciles à nettoyer.

Sauteuses multi-usages DUPLEX, Plancha, Grill

Préparez rapidement des filets de poisson, des steaks, des légumes et des plats à base d'œufs ? De nombreux aliments cuisent en quelques minutes sur la plaque de cuisson à grande surface. La plancha Salvis K-Line est disponible en différentes versions. Adapté à tous les besoins et conçu pour s'adapter aux conditions de l'entreprise.



Grands rayons.

Les grands angles simplifient le nettoyage. Le diamètre généreux de la goulotte refermable de 47 mm permet un nettoyage rapide.



Grill ou Plancha.

Produisez des légumes grillés, un steak juteux avec un modèle de grill ou préférez-vous cuire des côtelettes de viande avec la plancha multifonctionnelle ? La plancha est en acier inoxydable avec une surface encastrée.



Sauteuses multi-usage DUPLEX.

Le fond de la sauteuses est constitué d'un noyau d'aluminium en matériau composite et plaqué d'acier inoxydable sur les deux faces. La cuve est soudée dans la plaque supérieure, et la soudure est correctement polie. Profondeur de la cuve 120mm.



Planchas DUPLEX.

Chaque zone de cuisson est contrôlée individuellement. Cela permet une grande flexibilité et peut être contrôlé en fonction de la demande.



«Il ya
notre
en sé



Modèles à gaz

La cuisine professionnelle pose des défis particuliers en matière d'énergie et d'équipement en raison de ses volumes importants. Les salons, les événements et les conférences entraînent une augmentation considérable de la capacité à court terme. Les appareils fonctionnant au gaz optimisent le processus de production - par exemple, ils fournissent un apport d'énergie immédiat lorsqu'ils sont allumés.



Indispensable.

Les amateurs de viande apprécient la préparation sur les Charco-Grills à gaz. Les grilles sont réglables en hauteur et disponibles en grille Z, grille V et grille ronde.



Essentielles.

Les cuisinières à gaz avec ou sans fours font partie de l'équipement de base des cuisines. Équipement maximal :
3 brûleurs E de 5,6 kW chacun et
3 brûleurs D de 7,3 kW chacun.



Rapides.

Les autocuiseurs à brûleur pulsé ont un rendement de 89% supérieur à la moyenne des appareils standard.



Puissantes.

Les friteuses d'une puissance nominale de 21 kW au gaz naturel sont équipées d'un allumeur électronique.



Salvis K- Line

Quatre facteurs décisifs - la K-Line de Salvis

Salvis K-Line est une gamme de grands appareils de cuisson orientée vers l'avenir, qui a été développée afin d'optimiser les avantages pour le client. Toutes les techniques de pointe en matière d'efficacité, de facilité d'utilisation, de sécurité et de durabilité sont "all-inclusive".

Salvis K-Line est conçue jusque dans les moindres détails pour la préparation de grands volumes. Solide, stable, robuste et hygiénique.

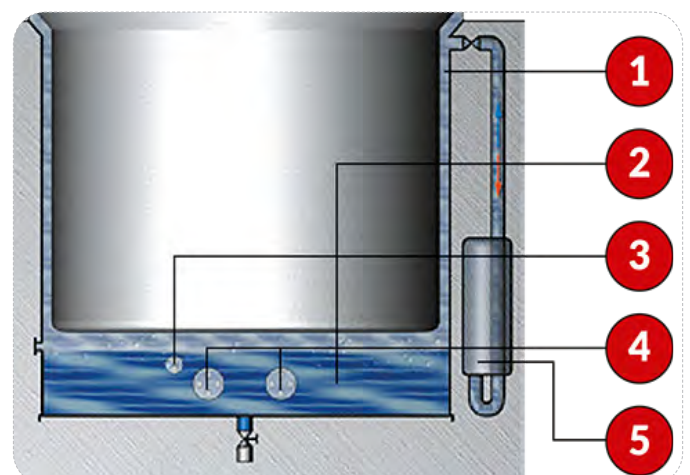
KCI - Opération tactile

- Saisie sûre des paramètres grâce à des **pictogrammes** **comprehensifs**.
- **Navigation intuitive** dans le menu avec des boutons de présélection simples.
- **Remplissage automatique de l'eau** : Remplissage facile des marmites et des braisières grâce au système automatique à quantité contrôlée (selon le modèle).
- **Facteur d'hygiène** : verre de sécurité de 4 mm, parfaitement intégré à la surface. **La commande tactile peut être utilisée avec des gants**.



Technologie PERMAPRESS pour les marmites

- **Temps d'installation réduit**, aucun raccordement supplémentaire à l'eau douce n'est nécessaire.
- **Faibles coûts d'exploitation** grâce à une maintenance réduite, pas de calcification.
- **Montée en température et cuisson rapide** grâce au fond et aux parois latérales chauffées.
- **Système entièrement automatique** et autorégulateur par expansion de la vapeur.
1 Vapeur 2 Eau 3 Résistance pilote 4 Résistance 5 Vase d'expansion

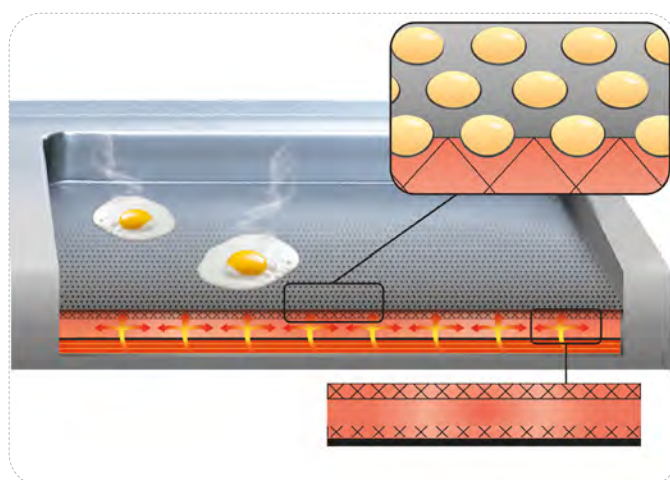


K-Line - la technologie de l'avenir

Effacité énergétique et "all-inclusive".

Surface DUPLEX-ANTI ADHÉSIVE sur les plaques à rôtir

- La viande, le poisson et les autres aliments n'accrochent pas grâce à la structure spéciale de la surface.
- Excellente répartition de la chaleur grâce au matériau composite à 4 couches dans le fond de la plaque.
- Rôtissage uniforme, même à pleine charge.
- Plaque à rôtir en acier inoxydable robuste et durable.



Technologie à brûleurs pulsés

- Production économique : tirez pleinement parti du raccordement au gaz existant.
- Performance optimisée : efficacité jusqu'à 89 % supérieure à celle des appareils standard.
- Cuisson respectueuse de l'environnement grâce à de faibles émissions de CO2.
- Disponible pour de nombreux modèles.





Smart cooking représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production décalée dans le temps grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC. *Smart cooking* est la recette du succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

CONNEXIONS POSSIBLES DES APPAREILS.



Profil raccord en U

- Fixation sécurisée de deux appareils
- Facile à nettoyer
- Solution hygiénique

Module d'alignement de surface

- Pas de joints dans la plaque supérieure
- Déplacement libre des casseroles

Couverture du profil

- Raccordement d'appareils peu encombrant
- Barrière de protection contre les liquides

Accessoires sur demande. Les schémas de connexion et les détails techniques sont indiqués dans les instructions d'utilisation. Les performances, les dimensions et la conception peuvent être modifiées sans préavis.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

05/2021 - 220000/551

