



WEGWEISEND.

Gastro-Profiherde

Salvis Herd Vision**PRO**

salvis.ch

smart cooking





Salvis Herd VisionPRO - Massgeschneidert und immer auf Ihre Abläufe abgestimmt

Seit über 100 Jahren bauen wir Schweizer Premiumherde – elektrisch und flächendeckend. Bis heute haben wir unverwechselbare und wegweisende Innovationen einfließen lassen. Unser kontinuierlicher Fortschritt bildet sich heute im Design ab. Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit werden uns von zufriedenen Kunden bestätigt.



Flush-mounted design



From a single mould



H2 Hygiene in the substructure



Salvis VisionPRO

Der klassische Blockherd.

Einzigartiges unverwechselbares Design gebaut für Generationen.



Technologieauswahl par excellence

Zuverlässigkeit und Effizienz

Mit hoher Leistungsdichte zum Erfolg

Die Zukunft hat begonnen. Mit leistungsstarker Induktionstechnologie stellen wir heute die Weichen für Ihren Erfolg. Schnelligkeit und Ausdauer zählen mehr denn je. Eine Vielzahl an Leistungen und Glasdesign stehen heute zur Verfügung, aber entscheidend bleibt das Konzept. Wir haben die richtige Lösung.



Induktion-Kochfelder

Modernste Induktionstechnologie in Kombination mit verschiedenen Spulenversionen und Spulengrößen für die unterschiedlichsten Anwendungen und Einsätze.

Unterschiedliche, flächenbündig eingeklebte Glaskeramikfelder für höchste Ansprüche und maximale Leistung. Flächendeckende oder Einzelzonen stehen zur Auswahl.



Induktions-Wok

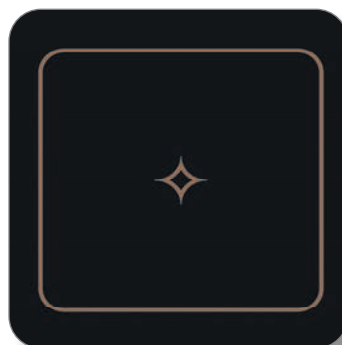
Kurze Ankochzeiten und punktgenaues Garen stehen für hohe Flexibilität. Einfache Reinigung dank dem flächenbündigen Einbau.



Generatorfach

Im Herd integriertes Fach für die geschützte Aufnahme der Induktionsgeneratoren. Der Sch(m)utzfilter ist einfach und schnell zu reinigen.





Ceran-Kochfeld 400 x400

Viel Potential auf kleinster Fläche. Mit elektronischer Topf-Erkennung. Sinnvoll Energie sparen bei maximaler Leistung. Für a la carte- und Produktionsküchen.



Rundspule

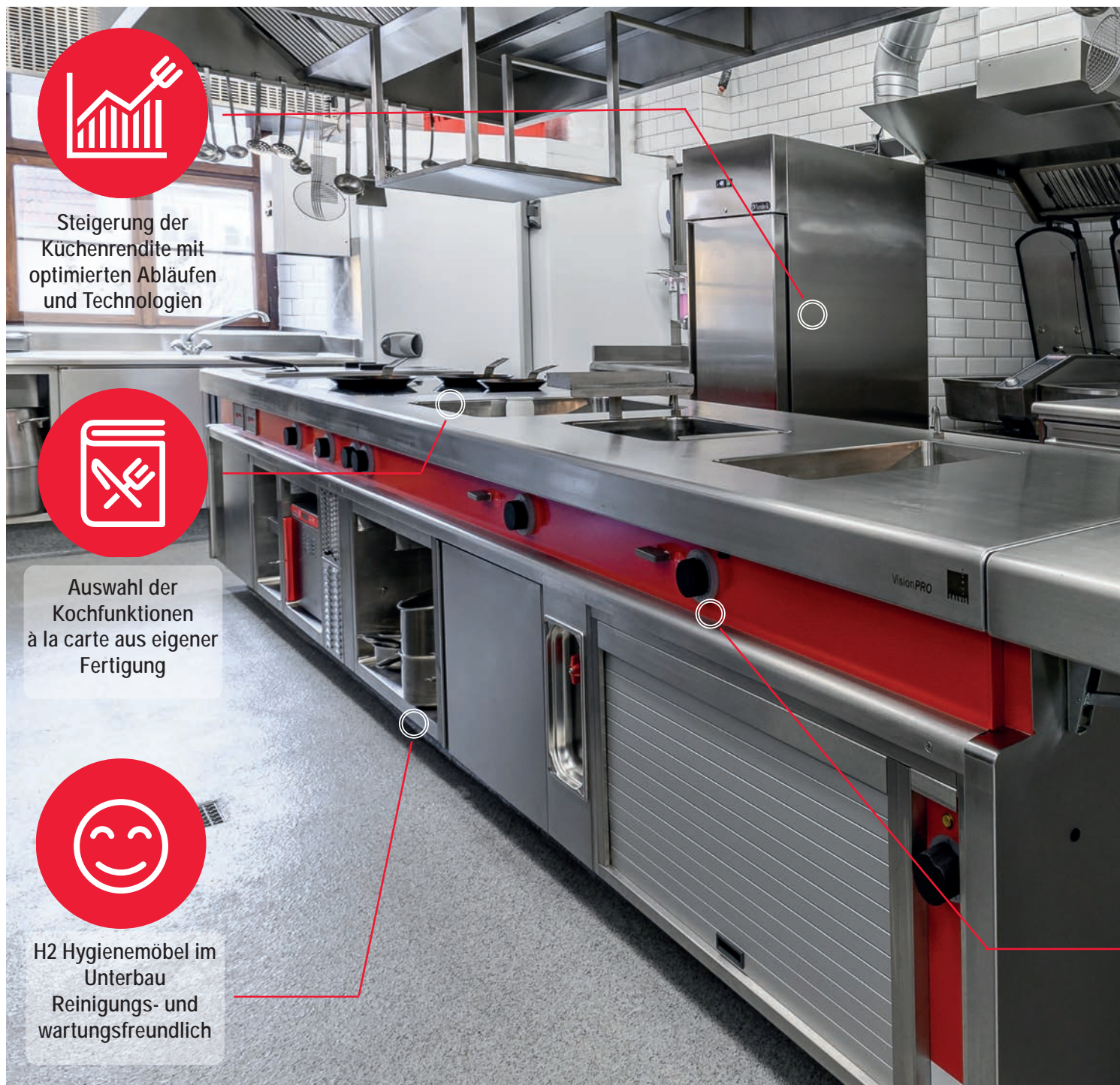
1-, 2- oder 4-Zonen-Rundspulen-Induktion. Einfach, traditionell und trotzdem hocheffizient. Der grosszügige Spulendurchmesser von 270 mm deckt alle Bedürfnisse ab.



Flächendeckend

1, 2 oder 4 Zonen flächendeckende Induktion mit rechteckigen Spulen für den täglichen Gebrauch. Hohe Leistung erzeugt mit modernster Technik.

Ästhetik, Design und Funktionalität Für Kochkünstler und Foodakrobaten.



Steigerung der
Küchenrendite mit
optimierten Abläufen
und Technologien



Auswahl der
Kochfunktionen
à la carte aus eigener
Fertigung



H2 Hygienemöbel im
Unterbau
Reinigungs- und
wartungsfreundlich



Klapptabulare und
Aufbauten
individuell
ergänzzbar



Verzugfreies Deck-
blatt mit verschweis-
sten Verstärkungen
Stabil für ewig!



Komfortable Steue-
rung. Leicht erkenn-
bare Funktionen und
Einstellungen.

Für Gastrokünstler

Profiherde von Salvis mit System.

Die Königsdisziplin Braten und Grillen

Die wahren Meister des Fachs schwören auf gleichmässige Wärmeverteilung und hervorragende Bräunungseigenschaften. Die aus legiertem Spezialstahl gefertigten Grill- und Griddle-Funktionseinheiten sowie Bräter verfügen alle über eine hochveredelte Grillfläche mit geringster Wärmeabstrahlung.



Bräter mit Deckel

Die spezielle Plattenbeschaffenheit verhindert das Ankleben von Speisen. Die verschiedenen Beckentiefen ermöglichen den multifunktionalen Einsatz. Angenehmes Arbeitsklima dank geringster Wärmeabstrahlung.



Gross-Bräter

Hochglanzpolierte CNS-Bratfläche, Spezialplattenaufbau mit massiver vakuumverlöteter Kupferplatte. Mit minimalem Fetteinsatz ein Optimum an perfekten Speisen auch für grosse Mengen.



Induktions-Bräter

Die modernste Technologie kombiniert mit den besten Brateigenschaften. Kürzeste Aufheizzeiten, gleichmässige, schnelle Wärmeverteilung, hohe Wärmespeicherung bis in die Ecken durch Spezialplattenaufbau mit massivem, vakuumverlöteten Kupferboden.



Grill/Griddle

Die spezielle Oberflächenbeschichtung sorgt für eine komfortable und sichere Bedienung und einfache Reinigung. Minimaler Einsatz von Fettstoff und doch kein Kleben. Schnelle Reinigung dank grossen Radien.



Restaurant Sichelburg, IT-Pfalzen

Einbau nach Mass

Pastakocher, Wasserbäder und Fritteusen sind in vielen Herden nach wie vor Klassiker. Je nach Standort, Saison und Konzept unterstützen sie die Küchenbrigade und erleichtern die Abläufe enorm. Varianten und Leistungen stehen für jeden Anspruch bereit!



Pasta-Kocher

Unverzichtbar, sobald es um Pasta geht. Mit Stärkeabscheidung und automatischer Frischwassernachfüllung. Hygienisch dank grossen Beckenradien.



Multifunktionskocher

Nass und trocken beheizbar. Vom innenliegenden schwenkbaren Heizkörper wird jeder cm² perfekt genutzt. Das tiefgezogene Becken lässt sich mit minimalem Aufwand reinigen.



Wasserbäder

In verschiedenen Grössen und Leistungsstufen. Vom Warmhalten bis zum Knödelkochen. Auch mit automatischer Befüllung nach Norm DIN EN 1717.



Fritteusen

Fryline Einbau-Fritteusen mit schwenkbarem innenliegendem Heizkörper. Ein optionales Pump- und/oder Korbhebesystem sorgen für die optimale Ergänzung in jedem Küchenablauf.



Am Anfang war das Feuer

Grossflächige Kochzonen sind die beliebtesten Komponenten im Herdbau. Sie zeichnen sich durch ihre Optik, Leistung, Qualität und die umweltfreundlichen Materialien aus. Kurze Aufheizzeiten, Reinigungsfreundlichkeit und die hohe Flexibilität in der Anwendung sind die Haupteigenschaften.



Multifunktionsgrill

Die traditionelle Kochstelle mit geringer Wärmeabstrahlung für ein angenehmes Arbeitsklima. Vielseitig einsetzbar und dadurch eine optimale Energieausnutzung.



Ceran

Verschiedene Kochfelder mit oder ohne Topferkennung. Grosszügig dimensionierte Heizzonen sorgen für schnelles Kochen und sparsames Warmhalten.



Gas

Die robuste Konstruktion und die bewährte Technologie stehen für sichere Bedienung. Mit geschlossener Brennerwanne in der perfekten Hygieneausführung.



Aufbauten

Aufbauten komplett aus CNS, die nicht nur perfekt auf die Herdgrösse abgestimmt, sondern auch sauber und hygienisch einwandfrei mit der Abdeckung verschweisst werden, dienen als zusätzliche Ablage- und Arbeitsfläche.



Zubehör und Anbauteile

Ob Klapptablar oder integrierte Steckdosen. Im Salvis Herdortiment finden Sie Zubehör von A wie Aufbaumischbatterie bis Z wie Zargen für den sauberen Wandanschluss punktgenau platziert, dort, wo es benötigt wird.



Unterbauten

Für die Salvis Herde stehen verschiedene neutrale beheizte und gekühlte Unterbauten zur Verfügung. Einseitig und durchgehend bedienbare Schrankfächer, Backrohre und Wärmeschränke. Passend für Ihre Abläufe wird



auch der Unterbau geplant und massgeschneidert gefertigt. Die neutralen Elemente sind selbstverständlich auch in Hygiene H-2 nach DIN-Norm 18865-9 erhältlich. Das bedeutet mehr Sicherheit und Erleichterung bei der Reinigung.

Herd Salvis Master

Schlicht und multi-flexibel

Wandherd. Blockherd. Zeilenherd. Einzelherd

Die Herdlinie Salvis Master überzeugt durch Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit mit technisch durchdachten Lösungen. Das klare Design wird durch eine durchgehende, 40 mm starke Abdeckung und die frei und variabel angeordneten Kocheinheiten definiert. Verschiedene Unterbauten individualisieren das Herzstück jeder Küche an die Bedürfnisse der Köche. Die Option zur getrennten Einbringung von Ober- und Unterbau ist ein zusätzlicher Pluspunkt.

■ Geschlossene Einheit

Arbeits- und Kochfläche der Herdlinie Salvis Master sind aus einem Guss.

■ Verzugsfreies Deckblatt für eine hohe Stabilität

Das Deckblatt und der Aufbaurahmen sind punktgenau verschweisst und auf 5 mm verstärkt.

■ Demontierbare Frontpaneele

machen den Herd ausgesprochen servicefreundlich.

■ Getrennte Einbringung

bei Maximalängen bis 5200 mm Länge und 1000 mm Breite.





Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. *Smart cooking* ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

Salvis Gesamtküchenkonzept Individuelle Bedarfsanalyse, Beratung und Konzeption

Unterschiedliche Gastronomiekonzepte erfordern eine individuelle Analyse der Betriebsstruktur, des Speisenangebotes und des Gästeaufkommens. Im Beratungsgespräch werden die Anforderungen und das Pflichtenheft für die neue Küche geklärt. In der Konzeptionsphase werden die Küchenorganisation, der logistische Ablauf und die technische Ausstattung festgelegt. Bauliche Gegebenheiten, behördliche Vorgaben, Hygieneverordnungen und Energiesparpotentiale werden hierbei berücksichtigt. Aber auch neuen Markttrends in der Gastronomie muss sich die Küche flexibel anpassen können. Wir setzen auf die fachliche Unterstützung mit unseren Partnern.

Unser Service im Detail:



Detaillierte Bedarfsanalyse und Konzeption



Massgeschneidert für Ihre Bedürfnisse



Umfassende Projektbetreuung



Geschulter Kundendienst



Fachgerechte Montage und Übergabe



Schulung durch Küchenprofis

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

04/2025-220000890

