

Raffinées.

Les unités de cuisson thermiques Smartline de Salvis.



from Franke Food Service Equipment to



Smartline de Salvis.

L'assortiment complet d'unités de cuisson thermiques.
Une cuisine flexible. Des recettes nouvelles. Economique.



■ En encastrement quasi-affleurant, en appareil à poser réglable en hauteur (200–210 mm) ou en association avec le programme de meubles Masterline, Salvis est le premier prestataire à mettre à votre disposition une gamme complète d'unités de cuisson thermiques avec Smartline. La solution système intelligente extensible individuellement vous propose 28 modules. Ils répondent à toutes les

exigences d'un professionnel qui gère sa cuisine économiquement et qui surprend ses hôtes par son habileté. Le raffinement tout simplement!

■ Tous les appareils sont équipés d'une protection contre la surchauffe et d'un thermostat de sécurité ou d'un réglage électronique.



1



2



3



4



5



1 Bain-marie

Récipient intérieur embouti avec chauffage direct. Température réglable par thermostat. Avec robinet de vidange. Convient pour les récipients Gastro-Norm GN 1/1 à 1/9-150.

2 Plaque Griddle étroite

Surface Griddle lisse, en acier spécial, avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la surface Griddle avant. Température réglable en continu par thermostat jusqu'à 250 °C.

3 Combi-Griddle

Surface Griddle lisse, en acier spécial, avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Ecoulement à l'avant dans la surface Griddle en téflon et sortie à l'avant. Température réglable en continu par thermostat jusqu'à 250 °C.

4 Unité de cuisson gaz

Deux points de cuisson au gaz séparés avec allumage par piézo et veilleuse de sécurité. Table, brûleurs et grille amovibles.

5 Cuiseur à pâtes

Récipient intérieur embouti avec chauffage direct. Température réglable par thermostat. Avec robinet de vidange. Convient pour les paniers à pâtes ronds et angulaires ainsi que pour les récipients Gastro-Norm perforés. Préparation de jusqu'à 80 portions/h de pâtes faites à l'avance.

6 Unité de cuisson induction

Avec une (6a) ou deux (6b) zones de cuisson pour les casseroles compatibles induction d'un diamètre de fond de 130 à 260 mm. La zone de cuisson est réglable de 150 à 3500/5000 watts. Reconnaissance électronique de présence de casserole avec voyant si les casseroles ne sont pas adaptées.

7 Unité de cuisson Ceran

Cuisson moderne sur deux grands champs de cuisson rapides en vitrocéramique sans condition de vaisselle spéciale. Réglable en continu, disponible immédiatement pour la cuisson, haut rendement. La température peut se régler séparément à l'avant et à l'arrière.

8 Wok à induction

Une grande cuvette pour les wok compatibles induction. La zone de cuisson est réglable de 150 à 3500/5000 watts. Reconnaissance électronique de présence de casserole avec voyant si les casseroles ne sont pas adaptées.

9 Plaque Griddle large

Surface Griddle lisse, en acier spécial, avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la surface Griddle avant pour l'écoulement de la graisse. Température de gauche et de droite réglable en continu par thermostat jusqu'à 250 °C.



6a



6b



7



8



9



10 Plaque Grill-Griddle large

Surface de grill rainurée et surface Griddle lisse, en acier spécial, avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur. Réservoir collecteur de graisse encastré dans la surface Griddle avant pour l'écoulement de la graisse. Température de gauche et de droite réglable par thermostat jusqu'à 250 °C.

11 Friteuse

Température réglable par thermostat de 100 à 190 °C. Quantité aisée à nettoyer: jusqu'à 40 portions de frites/h. Réservoir d'huile avec le profil cadre embouti en une pièce. Corps de chauffe basculant, y compris panier à friture et couvercle plat.

12 Silofrit

Système de maintien au chaud avec corps de chauffe supérieur et inférieur réglables. Récipient embouti de 170 mm avec tôle d'insertion perforée: pour une grande facilité de nettoyage!

13 Unité de travail

En plus des unités de cuisson thermiques et sur demande, une surface de travail avec planche à découper. Tiroir amovible, convient pour les récipients Gastro-Norm GN 1/1 à 1/9.



14 Plaque Griddle étroite RTCS*

Le système RTCS (Real Time Control System) permet une toute nouvelle approche de la cuisine. La température en surface de la plaque de cuisson s'ajuste en une fraction de seconde à toute baisse de température si bien que le jus ne sort plus, même lorsque la plaque est totalement chargée.

*Disponible en automne 2004



10



11



12



13

La solution système parfaite pour les petites et les grandes cuisines professionnelles.

Simple. Personnalisable. Extensible.

■ Votre avantage

Avec Smartline, Salvis est le premier prestataire à proposer un assortiment complet. Pour un excellent agencement du poste de travail: pour cuire, griller, frire et tenir au chaud. S'agence simple-

ment, est personnalisable et extensible. Tous les appareils Smartline, qu'il s'agisse des unités à poser ou à encastrer, se combinent parfaitement avec tous les éléments inférieurs standardisés. Et aussi avec toutes les unités neutres, chauffantes et réfrigérées Masterline. Modèles de table de 200/210 mm de hauteur pour une hauteur de travail optimale. Les unités encastrables permettent un montage quasi-affleurant. La solution système parfaite pour les cuisines professionnelles, le secteur satellite, cuisine frontale ou à emporter.



■ Possibilités d'utilisation



Encastrement dans le programme de meubles Masterline de Salvis



Appareils à poser



Smartline intégré dans la station de cuisson mobile Fresh-Air Fresh & Smart

Caractéristiques techniques.

	Désignation L x P x H en mm	Type	N° d'art.	Dimensions hors-tout	Puissance	Tension*/ fusibles
1	Bain-marie	A poser: ABM 1 A encastrer: BBM 1	BI 371.854 BI 371.855	380 × 600 × 200/210	1,8 kW	230 V 1N/AC 50/60 Hz/10 A
2	Plaque Griddle étroite acier spécial	A poser: AGH 1 A encastrer: BGH 1	BI 371.800 BI 371.801	380 × 600 × 200/210	4,0 kW	400 V 2N/AC 50/60 Hz/10 A
3	Combi-Griddle	A poser: ACG 1 A encastrer: BCG 1	BI 371.806 BI 371.807	380 × 600 × 200/210	4,0 kW	400 V 2N/AC 50/60 Hz/10 A
4	Unité de cuisson gaz	A poser: AKG 1 A encastrer: BKG 1	BI 371.864 BI 371.865	380 × 600 × 200/210	1 × 3,5 kW/1 × 4,5 kW	–
5	Cuiseur à pâtes	A poser: AKP 1 A encastrer: BKP 1	BI 371.860 BI 371.861	380 × 600 × 200/210	6,0 kW	230 V 3N/AC 50/60 Hz/25 A
	Cuiseur à pâtes	A poser: AKP 1 A encastrer: BKP 1	BI 371.828 BI 371.829	380 × 600 × 200/210	6,0 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/16 A
6a	Unité de cuisson induction, 1 zone	A poser: AKI 0 A encastrer: BKI 0	BI 371.824 BI 371.825	380 × 600 × 200/210	3,5 kW	230 V 1N/AC 50/60 Hz/10 A
	Unité de cuisson induction, 1 zone	A poser: AKI 0 A encastrer: BKI 0	BI 371.916 BI 371.917	380 × 600 × 200/210	5,0 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/10 A
6b	Unité de cuisson induction, 2 zones	A poser: AKI 1 A encastrer: BKI 1	BI 371.822 BI 371.823	380 × 600 × 200/210	2 × 3,5 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/16 A
	Unité de cuisson induction, 2 zones	A poser: AKI 1 A encastrer: BKI 1	BI 371.914 BI 371.915	380 × 600 × 200/210	2 × 5,0 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/16 A
7	Unité de cuisson Ceran 2 zones	A poser: AKC 1 A encastrer: BKC 1	BI 371.820 BI 371.821	380 × 600 × 200/210	2 × 2,5 kW	400V 3N/AC 50/60Hz/16A
8	Wok à induction	A poser: AWI 1 A encastrer: BWI 1	BI 371.826 BI 371.827	380 × 600 × 200/210	3,5 kW	230V 1N/AC 50/60Hz/16A
	Wok à induction	A poser: AWI 1 A encastrer: BWI 1	BI 371.918 BI 371.919	380 × 600 × 200/210	5,0 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/10 A
9	Plaque Griddle large acier spécial	A poser: AGH 2 A encastrer: BGH 2	BI 371.802 BI 371.803	580 × 600 × 200/210	2 × 4,0 kW	400 V 2N/AC 50/60 Hz/20 A
10	Plaque Grill-Griddle acier spécial	A poser: AHH 2 A encastrer: BHH 2	BI 371.804 BI 371.805	580 × 600 × 200/210	2 × 4,0 kW	400 V 2N/AC 50/60 Hz/20 A
11	Friteuse	A poser: AFR 1 A encastrer: BFR 1	BI 371.840 BI 371.841	380 × 600 × 200/210	6,0 kW	400 V 3N/AC 50/60 Hz/10 A
12	Silofrit	A poser: ASF 1 A encastrer: BSF 1	BI 371.852 BI 371.853	380 × 600 × 200/210	1,0 kW	230 V 1N/AC 50/60 Hz/10 A
13	Unité de travail	A poser: AAR 1	BI 371.856	380 × 600 × 200/210	–	–
14	Plaque Griddle étroite acier spécial/RTCS	A poser: AGH 1 A encastrer: BGH 1	BI 371.920 BI 371.921	380 × 600 × 200/210	4,0 kW	400 V 2N/AC 50/60 Hz/10 A

Accessoires/options sur demande. Plans de branchement et détails techniques, voir notice d'utilisation.

*Autres tensions sur demande. Appareils sans fiches.

Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.



SALVIS AG

Dorfbachstrasse 2
CH-4663 Aarburg
www.salvis.ch

Téléphone +41 62 787 38 38
Téléfax +41 62 787 30 01

from Franke Food Service Equipment to

