



Smart Cooking

Smart Cooking by SALVIS

Compétence, innovation et qualité à discrétion. Nous développons et produisons des systèmes de cuisson thermiques haut de gamme innovants à l'intention de nos clients de la gastronomie et de la restauration collective. Notre réussite est le fruit de nos efforts pour répondre à leurs attentes. Nous produisons pour vous des produits de la meilleure qualité satisfaisant aux exigences les plus élevées.

Salvis – smart cooking!

Expérience et tradition – une bonne recette. Le siège de Salvis est sis à Oftringen, au cœur de la Suisse. Derrière notre image moderne se dissimulent des décennies d'expérience et de tradition. La création de la société Salvis AG actuelle, résultat de la fusion de Franke Equipements pour cuisines professionnelles SA et de Salvis AG, dont l'existence remonte à 1915, a permis le regroupement et le perfectionnement des savoir-faire accumulés par les deux entreprises.

Qualité et innovation – nos spécialités maison. Depuis 1915, la marque Salvis a toujours été synonyme de qualité. Nos usines fabriquent des systèmes de cuisson thermiques dans des conditions idéales. Nos méthodes de production sont ultramodernes et notre amour du détail est immodéré. La certification ISO 9001 témoigne de notre quête quotidienne de perfection.



Afin de parfaire nos produits, nous analysons vos besoins et optimisons nos processus commerciaux. Système de banquet, cuiseur à vapeur, GreenVac ou salamandre – ce ne sont là que quelques-uns des produits innovants que nous avons développés et que l'on retrouve aujourd'hui dans toutes les bonnes cuisines.

Service après-vente – entièrement à votre goût! C'est dans notre propre centre de formation et d'information que nos spécialistes vous transmettent notre vaste savoir, axé sur la pratique, vous permettant ainsi de tirer le meilleur parti des systèmes de cuisson Salvis. Nous mettons par ailleurs à votre disposition des livres de cuisine éprouvés, le Salvis Data Manager et de nombreux autres outils, fort utiles.

Un réseau international de distribution et de service, composé de spécialistes qualifiés, s'occupe de vous avec célérité et dévouement, car nous avons à cœur d'être proches de nos clients. Au niveau national, vous bénéficiez de l'assistance efficace de notre propre service après-vente.

La cuisine des envolées culinaires. Grâce à des technologies dernier cri, des solutions sophistiquées et des optimisations constantes, nous créons des conditions parfaites pour mettre en valeur votre talent. Prenez-nous au mot!

- **De nouvelles perspectives. Les lignes de fourneaux VisionPRO et Master de Salvis.** Une grande flexibilité des éléments supérieurs comme des éléments inférieurs et les solutions techniques les plus innovantes.
- Parfaitement plan. Hygiénique.
- **Sur mesure.**



- Les ligne de fourneaux VisionPRO et Master associent précision, qualité d'exécution et longévité aux solutions techniques les plus innovantes. Entièrement modulaires – entièrement adaptables. Avec leurs surfaces lisses, leurs grands rayons et leurs angles arrondis, les éléments supérieurs et inférieurs des fourneaux VisionPRO et Master sont exceptionnellement pratiques et faciles à nettoyer.



^ Ligne de fourneaux Master



^ Ligne de fourneaux VisionPRO

Mûrement réfléchi. L'assortiment de meubles Masterline de Salvis.

Des possibilités de combinaisons quasiment illimitées. Hygiénique. Individuel. Fonctionnel.



Masterline est la gamme d'équipements pour les cuisines professionnelles de toutes tailles. Elle s'adapte à vos exigences – il vous suffit d'associer les composants adéquats: meubles réfrigérés, neutres ou chauffants. La finition, la fonctionnalité et l'hygiène parfaite combleront tous les vœux.



Meuble réfrigéré >

Remarquable. Le cuiseur à vapeur Vitality de Salvis. Des résultats de cuisson parfaits en un temps record. Doux. Sain. Polyvalent.



Les légumes frais conservent leur croquant et leurs vitamines. Les qualités nutritionnelles et la pleine saveur du poisson, des fruits de mer et de la volaille sont préservées. Peu gourmand en eau et en électricité, le Vitality cuit jusqu'à 400 portions de légumes par heure dans un espace des plus restreints. Ses particularités uniques, telles que l'adoucisseur d'eau intégré, la sonde de température à cœur ou les 99 places de programmation font du Vitality le bourreau de travail idéal pour de nombreuses utilisations.



Cuiseur vapeur Vitality >

Incomparables. Les Combi-Steamer de Salvis, des virtuoses du climat pour une cuisine professionnelle. Confortables. Adaptés. Solides.



Électricité ou gaz – c'est vous qui choisissez.

Grands ou petits, tous les Combi-Steamer de Salvis sont à la pointe de la technologie, et offrent une facilité d'usage et une compatibilité environnementale sans égales.

Nous proposons une gamme complète: du modèle Handy CT à commande manuelle au modèle Salvis Easy Evo à commande intelligente, en passant par le modèle Handy Plus programmable et doté d'un équipement confortable.

Easy Evo | Easy Evo Gas



Handy Plus | Handy Plus Gas



Handy CT



Evolino



Accomplie. La salamandre Vitesse de Salvis. Une croûte dorée en un tour-de-main. Rapide. Modulaire. Accessible de tous les côtés.

Raffinées. Les unités de cuisson Smartline de Salvis. La solution système intelligente, évolutive en fonction des besoins individuels, comportant 27 modules différents. Flexibles. Polyvalentes. Haut de gamme.



Grâce à sa conception modulaire, vous ne payez que les composants dont vous avez véritablement besoin dans votre cuisine. Avec son système de chauffe rapide HiLight, son équipement entièrement personnalisable et la possibilité de le programmer, Vitesse de Salvis est unique en son genre. Et avec ses dimensions compactes et sa construction solide, le modèle Classic est des plus convaincant.



Smartline, tel est le nom de cet assortiment complet d'unités de cuisson thermiques. Chaque module est disponible sous forme d'appareil à poser, réglable en hauteur, ou d'élément encastrable quasi-affleurant. La solution système parfaite pour les cuisines professionnelles, satellites, ouvertes ou la restauration à emporter.



Parfait. Frontcooking sans hotte avec Fresh&Smart de Salvis. Avec les unités de cuisson Smartline de Salvis, vous cuisinez à l'endroit où le client mange. Mobile. Pratique. Inodore.



La station de cuisson mobile Fresh-Air Fresh&Smart est une solution unique de «frontcooking» sans hotte. Le mécanisme d'élimination des odeurs par trois sources d'aspiration spécialement conçu neutralise entièrement les odeurs désagréables grâce à son filtre ultra-performant.



Fresh&Smart >

Irrésistibles. Les Swiss Baker de Salvis. Fours boulangers compacts, performants, d'utilisation universelle et multiple. L'idéal pour pâtons frais et congelés ainsi que pour les snacks. Un plaisir pour le palais, le nez et les yeux. Efficace, fiables, pour un résultat de qualité professionnelle.



Les Swiss Baker de Salvis permettent d'offrir à toute heure de la journée des viennoiseries et snacks frais, sortant du four. Avec un programme de cuisson correspondant à chaque produit, croissants, petits pains, bretzel au flanc. Tout se fait sans effort. La solution adaptée aux divers emplacements et permettant de faire de la cuisson un spectacle visuel et dégage une odeur alléchante qui provoquera naturellement la vente.



Swiss Baker 30 >

Puissants. Les appareils à induction Compactline de Salvis.

Technologie induction dernier cri.
Real Time Temperature Control System.
Rapides. Innovants.
Précis au degré près.



Les appareils à poser de la gamme Compactline associent multifonctionnalité, efficacité et flexibilité. Leur technologie induction ultramoderne offre un maximum de confort et de sécurité de fonctionnement. Le RTCS (Real Time Temperature Control System) vous permet une maîtrise totale de la température – au degré près!



Appareils à poser Compactline

Basic >

Griddle à induction >>

Intelligent. Conditionnement sous vide dans le récipient GN avec

GreenVac de Salvis. Conditionner sous vide dans le récipient, en toute simplicité, sans sachet – même les aliments délicats. Simple. Rapide. Rentable.



GreenVac est un système de conditionnement sous vide réutilisable et écologique. Il garantit un vide maximal directement dans le récipient Gastronorm spécialement conçu à cet effet. Les produits sensibles à la pression, tels que les salades et baies, peuvent également y être directement mis sous vide. GreenVac prolonge la durée de conservation, optimise votre mise en place et évite le transvasement et la mise en sachet en portions.



Récipient GreenVac >

Le service Salvis.

Les appareils Salvis sont proposés avec de solides prestations de services.

Savoir-faire à discrétion

■ De chef à chef

Des chefs proposent une assistance téléphonique pour aider leurs collègues et un site Internet avec de nombreuses informations sur les techniques de cuisson modernes à télécharger est également disponible. Nous vous aidons à tirer le meilleur de nos systèmes de cuisson.

■ Conseils

Des conseils professionnels dans tous les domaines de la technique de restauration. Nous vous offrons fiabilité et compétence dans les questions concernant la technique ou l'application.

■ Séminaires

Venez découvrir l'application, l'utilisation et la diversité de nos appareils.

■ Manuel de cuisine

Les principales réponses à portée de main.

■ Swiss design

Une conception et un design qui trouvent leur origine au cœur de la Suisse.

■ Garantie

Des prestations de garantie généreuses comme preuve de notre qualité.

■ Service

Vous pouvez compter sur un service après vente efficace, rapide et compétent.

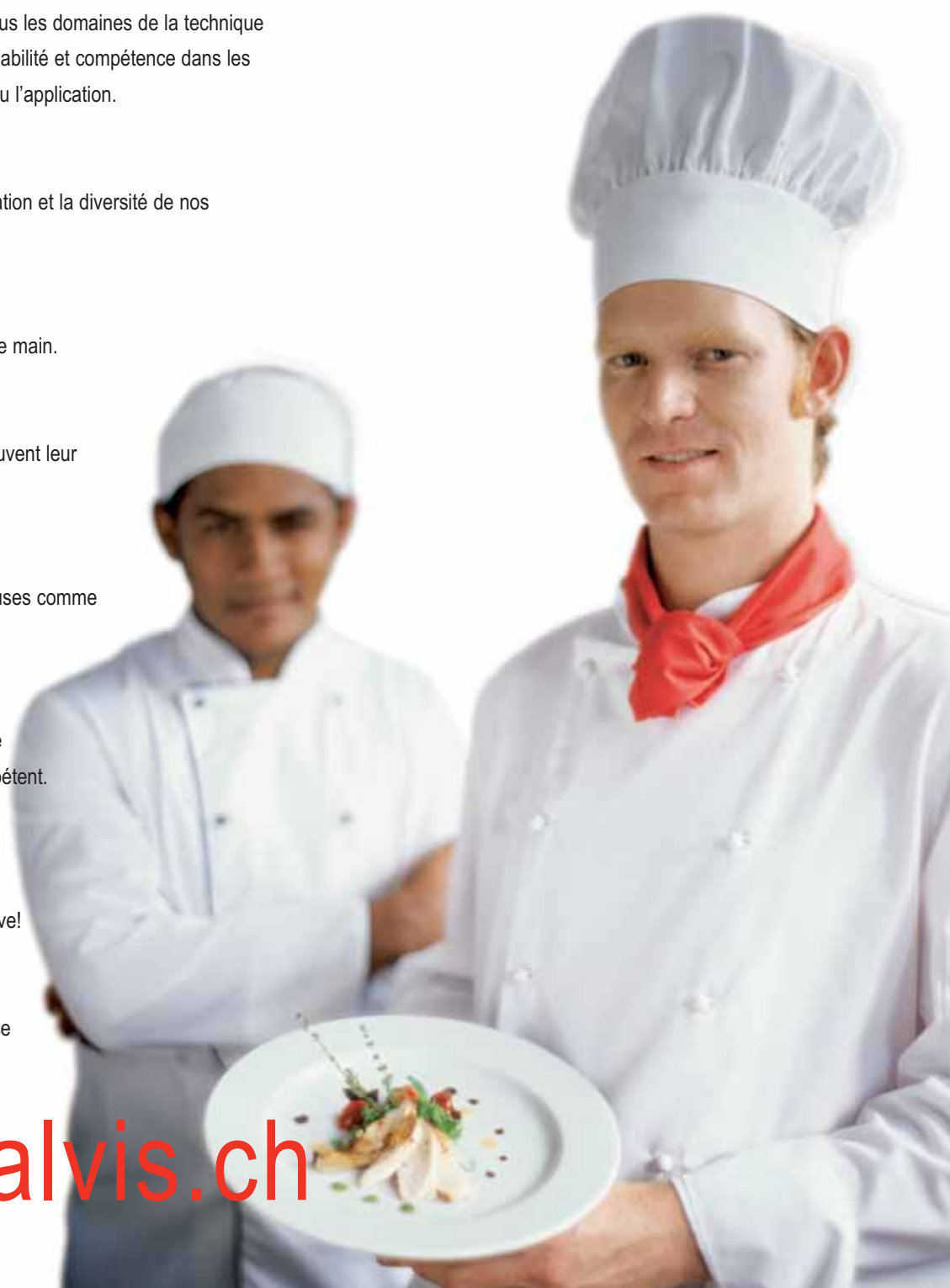
■ Prestations de services

Sur mesure. Rapides, fiables, compétentes. Mettez-nous à l'épreuve!

■ www.salvis.ch

Informations et prestations de service en un clic.

www.salvis.ch



Mûrement réfléchi

Raffiné

Accomplie

Remarquable

En tête

Irrésistibles

Enviable

Parfait

Puissant

Intelligent

Smart Cooking by SALVIS



L'écologie est un devoir – l'internationalité, un choix. Nous sommes extrêmement attachés au monde dans lequel nous vivons. C'est pourquoi nous ménageons les ressources naturelles, tant lors de la production que de l'utilisation quotidienne de nos appareils. Une attitude responsable vis-à-vis de l'environnement revêt pour nous une grande importance.

Nos produits sont actuellement exportés dans plus de 50 pays disséminés à travers le monde entier. Vous bénéficiez de notre proximité client et d'une forte culture de service. Vous trouverez les coordonnées de votre revendeur et de votre partenaire de service après-vente Salvis sur le site www.salvis.ch.

Souhaitez-vous en apprendre davantage sur les solutions de cuisine Salvis? C'est avec plaisir que nous vous enverrons des prospectus produits détaillés ou que nous vous conseillerons personnellement. Nous nous réjouissons de votre intérêt!



SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18

Téléfax +41 62 788 18 98

11/2007

