

Salvis CaterLine

Das Programm für grosse Mengen!

SALVIS CaterLine als umfassendes, leistungsstarkes Geräteprogramm in Elektro und Gas, wenn es um die Zubereitung von großen Mengen in der Gemeinschafts-, Sozial und Betriebsverpflegung und internationaler Hotellerie geht. Modulares Standgeräteprogramm für die praxisingerechte Aufstellung als Zeilen- oder Blockaufstellung, mit U-Rinne oder Profilabdeckung verbunden. Innovative Technologie für Bratgeräte durch die Duplex-Antifhaft-Beschichtung, Kochkessel mit Permapress-System und die massive Bauweise mit energiesparenden Techniken zeichnen die SALVIS CaterLine besonders aus.



SALVIS CaterLine das umfassende, leistungsstarke Geräteprogramm in praxisingerechter Aufstellung mit Profilabdeckung. 4-Flammen Gasherd mit Backofen, Schnellkochkessel 150 Liter, Kippbratpfanne GN 2/1.

Pluspunkte im Detail:

- **Aufstellung als Standgeräte in Zeilen-, Reihen oder auch Blockaufstellung** für individuelle, modulare Systemlösungen.
- **Wirkungsvolle Verbindung der Geräte durch abgesenkte U-Rinne** in 50, 100 und 150 mm Länge für einfache, und hygienische Reinigung und wirksame Wassersperre **oder als platzsparende Profilabdeckung.**
- **Vielfalt an leistungsfähigen, thermischen Komponenten** in Elektro- und Gasausführung.
- **Einfache und sichere Bedienung** in Knebelausführung und reinigungs-freundlicher Folientastatur.
- **Temperatur, Prozesszeit, Startzeit und Programme** über Folientastatur getrennt einstellbar.
- Offene Unterbauten in Standard als Grundhygiene mit Boden dreiseitig aufgekantet oder in Radius-Hygieneausführung H2.

Technische Details

- **Bratgeräte mit CNS-Oberfläche als Antihaft-Effekt**, besten Brateigenschaften und einfachster Reinigung durch spezielle Oberflächenbehandlung. Boden als Dreischicht-Verbundwerkstoff mit bester Wärmeleitfähigkeit.
- **Kochkessel mit geschlossenem, wartungsfreiem Permapress-Beheizungssystem** für optimale Wärmeübertragung, exakter Temperaturregelung und energiesparendem Kochen.
- **Kippbratpfannen und Kippkochkessel** mit motorischer Kippung durch Linearantrieb.
- **Druckkochkessel zur Produktionssteigerung.** Automatischer Druckaufbau, Deckelkühlung zum Druckabbau.

Vorteile im Detail:

- **Verbindungssysteme von Geräten und Arbeitstischen:**



- **Bedienelemente von Geräten:**



Ausführung:

- Knebelbedienung einfach, ergonomisch und funktional.
- Folientastatur wie z. B. bei Kippbratpfanne, Kochkessel und Druckkesselpfanne übersichtlich, reinigungs- und bedienfreundlich mit getrennter Digitalanzeige.

- **Offene Unterbauten von Geräten und Arbeitstischen:**



Ausführung:

- Optional können alle offenen Unterbauten von Geräten und Arbeitstischen in Hygieneausführung H2 geliefert werden.

Hochwertige Technik und Verarbeitung

- **Bewährte Technik in solider und stabiler Verarbeitung** aller Komponenten.
- **Oberflächen mit perfektem Oberflächenfinish.**
- **Herde mit 2, 4 und 6 Zonen als Kippkochplatten.**
- **Ceranfelder fugenlos** in die Abdeckung eingebaut. Ceranherde ohne und mit energiesparender Topferkennung.
- **Backofen in Elektro- und Gasausführung** Größe GN 2/1. Optional Dual-Backofen mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze plus als Umluft-Backofen nutzbar.
- **Fritteusen mit umlaufendem Wulstrand.**

Produktprogramm

- **Vielzahl an thermischen Geräten in Elektro und Gasausführung:** Herde in Ausführung mit Kippkochplatten und Stahlkochfeldern, Ceran-, Induktions-, Gas- und Glühplattenherde, Backofen GN 2/1, Kochkessel, Kippkochkessel, Rechteckkochkessel, Kippbratpfannen, Bräter, Bratplatten, Charco-Grill, Wasserbad, Nudelkocher, Druckkochkessel, Druckkesselpfanne, Arbeitstische und Zwischenbauteile.
- **Fuß- oder bauseitige Sockelaufstellung.**
- **Ausstattungszubehör** z.B. für Kochkessel

SALVIS AG

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Telefax +41 62 788 18 98

072009-2200606

smart cooking

