

Brat- und Kochgerätelinie Salvis Crystal Pro

Das Salvis-Crystal Pro Sortiment bietet bedarfsorientierte Lösungen für Grossverpfleger wie Kantinen, Spitäler, Altersheime, Hotels und Restaurants. Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten, extreme Flexibilität und hochmodernes Design machen dieses Sortiment zum Must-have für die professionelle Hochleistungsküche.

Oftringen, 3. Februar 2017: Das Produktprogramm Salvis-Crystal Pro baut auf die jahrzehntelange Erfahrung im Grossküchenbereich. Es umfasst ein umfassendes Sortiment, kippbare Kochkessel, Bratpfannen und Druckgarbraisièren, für den harten Einsatz in der Hochleistungsproduktion. Das Powerblock Heizsystem sorgt für den nötigen Energie-Schub beim aufheizen und ermöglicht kurzfristige Produktionsintervalle. Dazu sorgt es für eine gleichmässige und präzise Temperaturverteilung auf der Bratfläche.

Touch-Steuerung als hygienische und schnelle Eingabe

Die einfache Bedienung erfolgt über ein anwenderfreundliches, leicht zu reinigendes und kratzfestes hochauflösendes Touch-Bedienfeld mit grossen Symbolen zur Kontrolle der Kochprozesse. Zur Erleichterung von Abläufen kann die Programmierung von Rezept-Standards erfolgen. Genügend Speicherkapazität für bis 1000 Rezepte mit bis zu 15 Schritten.

Das Soft-Programm

Die reduzierte Heizleistung mit schonender und limitierter Bodentemperatur ist ideal für empfindliches, leicht anbrennbares Gargut. Die Leistungssteuerung für energiesparende Langzeitkochprozesse mit Erfolgsgarantie.

Reinigung und Sicherheit dank IPX6

Die Aussen- und Innenkonstruktion aus hochwertigem Chromnickelstahl und die Montage freistehend, an der Wand oder wandhängend erfüllen alle hygienischen Erwartungen an die Grossküche. Der Schutzgrad IPX6 ist ein 8-mal höherer Schutz als bei der genehmigten Gerätespezifikation vorgeschrieben. Das ermöglicht eine schnelle und gründliche Reinigung mittels Wasserstrahl und überzeugt in punkto Lebensmittelsicherheit.

Abfüllen mit Komfort

Die Motorunterstützte Kippung mit variabler Geschwindigkeit und SoftStart - sowie SoftStopp-Funktion erleichtern das Abfüllen grosser Mengen. Durch die nach oben und vorne versetzte Kippachse ist punktgenaues Entleeren gewährleistet. Der Tiegel/Kessel kann über 90° gekippt werden was die vollständige Entleerung und Reinigung des Gerätes erleichtert.

Garen unter Druck als Zeit und Qualitätsgewinn

Die Druckgarbraisièren und Methoden gewährleisten optimalen Wärmetransport und verkürzte Kochzeiten, da die Lebensmittel in einem geschlossenen System bei gesättigtem Dampf zubereitet werden. Nährwerte und Vitamine bleiben aufgrund des niedrigeren Sauerstoffgehalts im Tiegel und kürzerer Zubereitungszeiten bestens erhalten.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Salvis AG
Nordstrasse 15
4665 Oftringen

Ansprechpartner:

Thomas Sandor
Leiter Marketing & PM
Telefon direkt: +41 62 788 18 04
E-Mail: thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher
Marketing Assistentin
Telefon direkt: +41 62 788 18 01
E-Mail: lea.schwappacher@salvis.ch