



**INNOVANT.**



Grandes Cuisines –  
Tout d'une seule main

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse plus que centenaire. Nous construisons des cuisinières haut de gamme et des appareils dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est aussi synonyme de produits économes en énergie et faciles à utiliser permettant d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.



### Expérience et tradition

La société Salvis a son siège social à Oftringen, au cœur de la Suisse. Derrière son aspect moderne se cachent plusieurs décennies d'expérience et de tradition. L'actuelle Salvis AG regroupe et perfectionne le savoir-faire combiné de la Franke Verpflegungstechnik AG (fondée en 1911) et de la Salvis Luzern (fondée en 1915).

### Innovation.

Les cuisiniers sont créatifs et recherchent des solutions pour repousser les limites thermiques et physiques. Depuis plus de 100 ans, Salvis relève ces défis permanents et est véritablement pionnière pour de nombreux produits, comme **le cuiseur à vapeur, la salamandre avec réflecteur mobile et détection d'assiette** ou le système de mise sous-vide **Salvis GreenVAC**.

### Ferveur et passion

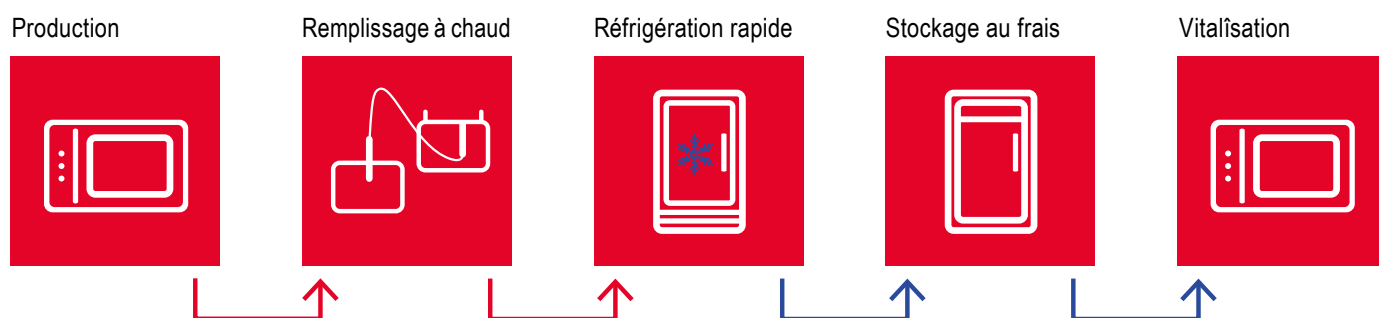
Seule l'expérience permet d'obtenir des solutions de cuisine parfaites. Sans la ferveur nécessaire, il serait impossible de viser le top des prestations. Chaque cuisine montée et chaque Combi-Steamer cachent les efforts quotidiens intenses de nombreux collaborateurs pour satisfaire aux normes de qualité élevées.

## Notre concept - un système bien pensé

Optimisation des processus de travail. Un gain de temps. Fraîcheur

### *smart cooking* – le système est la clé du succès

Le principe *smart cooking* rend le travail dans la cuisine plus intelligent et sans stress. Il repose sur la technologie de mise sous-vide écologique Salvis GreenVAC. La production en temps différé garantit une qualité constante, facilite les processus de travail et augmente le rendement en cuisine. Grâce aux propriétés de Salvis GreenVAC, il est possible de prolonger la fraîcheur des aliments et simultanément de faciliter les procédures dans la cuisine. *smart cooking* est le garant de clients et d'hôtes satisfaits.



### Le principe est simple :

Des aliments frais peuvent être produits et préparés en plus grandes quantités indépendamment du temps. Le processus de cuisson est interrompu dans le récipient GreenVAC dans le refroidisseur rapide et conservé simultanément. Le stockage intermédiaire s'effectue jusqu'à récupération. Les arômes et les nutriments sont préservés. Découplée de la production, la régénération protège parfaitement les aliments afin de sauvegarder toute la saveur.

*smart cooking* by SALVIS

Compétence, innovation et qualité à discrétion.



**«Sans la liberté de planification de ma cuisine Salvis, je ne pourrais pas obtenir la qualité de mes plats».**



Brauhaus Freihof DE-Wiesloch

**Nous construisons des grandes cuisines professionnelles depuis des décennies.  
Ici, tout doit être parfait, jusque dans les moindres détails.  
Pour cela, il faut une technique finement adaptée aux besoins de l'entreprise et de l'utilisateur !**

**PIONNIERS. Les gammes de fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master.** Grande flexibilité dans la structure supérieure et le soubassement avec les solutions techniquement les plus innovantes. A fleur de surface. Hygiénique. Sur mesure.

Les gammes de fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master combinent précision, qualité de traitement optimale et longévité avec les solutions techniquement les plus innovantes. Complètement sur mesure et complètement ajustables : grâce à des surfaces lisses, de grands rayons et des arêtes arrondies, les fourneaux Salvis VisionPRO et Salvis Master sont très faciles à manipuler et à nettoyer, que ce soit dans la structure supérieure ou le soubassement.



S'appuyant sur une technique fiable, les fourneaux Salvis sont le bon investissement pour l'avenir. L'optimisation des processus et la réduction des coûts de fonctionnement est notre souci primordial.



Chaque fourneau est un chef d'œuvre. Planifié individuellement et fabriqué sur mesure pour satisfaire aux besoins du gastronome tout en tenant compte de la situation architecturale.



Qualité fabriquée en interne. Les composants thermiques sont conçus, testés et assemblés dans notre usine. C'est le seul moyen pour nous de garantir notre haut niveau de qualité et de puissance.

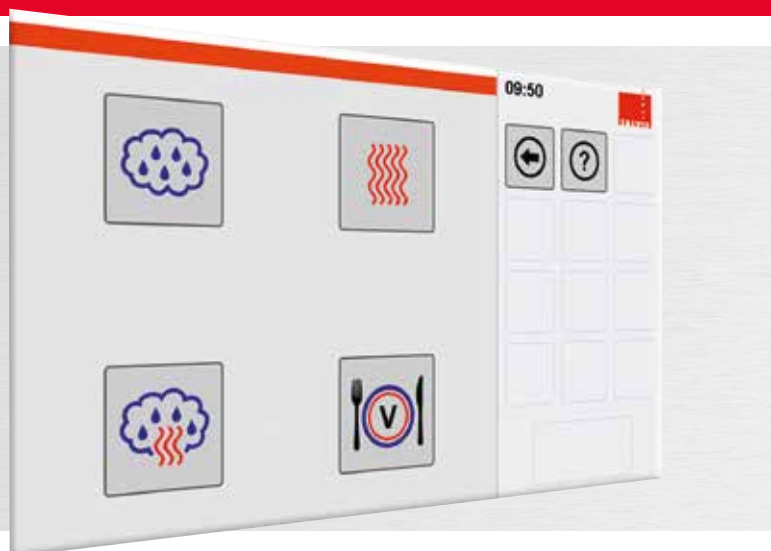


Gamme de fourneaux Salvis Master



Gamme de fourneaux Salvis VisionPRO

**UNIQUE. Le Combi-Steamer Salvis**  
**CucinaEVO.** Virtuose du climat au service  
d'une cuisine compétente. Confortable.  
Adapté aux besoins. Robuste.



### Espace. Puissance. Design.

Le Salvis CucinaEVO satisfait à toutes les exigences des cuisiniers envers un Combi-Steamer simple à manipuler, performant et parfaitement équipé. Et toujours avec un argument de plus.

Notre vision devient réalité : conçu par des cuisiniers pour des cuisiniers !



Coûts de fonctionnement minimums  
Pack complet de propriétés écologiques : un bon point pour l'énergie



Double volume de la chambre de cuisson pour les modèles QT  
Modèles T avec seulement 55 cm de large



Sélection à-la-carte  
Modèle EASY pour les postes et la cuisine de bistro  
Modèle PRO Par modèle avec programmes de cuisson et système de nettoyage



Salvis CucinaEVO 623T



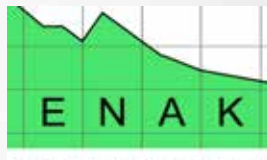
Salvis CucinaEVO 1011QT



Salvis CucinaEVO modèle à deux étages  
611QT sur 611QT



Green VAC®



## «Une technique d'appareils durable»

Nos origines nous obligent !



Gastro-Bildungszentrum Aargau, CH-Lenzburg

Cela fait des générations que l'environnement nous tient à cœur. En tant qu'entreprise suisse, nous exportons aujourd'hui nos produits dans plus de 50 pays à travers le monde. Nous acceptons bien volontiers les **responsabilités** qui en découlent et développons et produisons nos équipements selon les **normes technologiques les plus modernes**.

Nos systèmes de cuisson thermiques s'inscrivent dans une démarche écologique globale qui prend en compte toutes les ressources. Ainsi, l'installation d'échangeurs thermiques (cuisson à vapeur et

combi-steamer) permet d'utiliser efficacement les dégagements de chaleur pour chauffer l'eau. Pour ne citer que quelques facteurs, tous nos combi-steamer sont équipés d'un triple vitrage afin de **conserver l'énergie là où elle est nécessaire** – dans l'espace de cuisson; nous utilisons la technologie la plus moderne pour les moteurs ce qui influence positivement jusqu'à 65% le bilan énergétique.

Les fours mixtes, les salamandres et les friteuses Salvis sont **éligibles aux subventions d'EcoGastro en Suisse**.

**EXCELLENT. Le Cuiseur à Vapeur Salvis VitalityEVO.** Une cuisson parfaite dans un temps record. Protecteur. Sain. Multiusage.

**PARFAITES. Les Friteuses Salvis Fryline.** Manipulation simplissime. Qualité de produit optimale. Rentabilité maximale.

Le Cuiseur à Vapeur Salvis VitalityEVO est le complément parfait dans la cuisine quand rapidité, préservation et grande qualité sont de mise. Sous pression, les temps de cuisson peuvent être réduits jusqu'à 70 %, boostant ainsi l'efficacité dans la cuisine.

Les Friteuses Salvis Fryline existent en version Easy ou Pro. Tous les modèles sont disponibles aussi bien sous forme d'unité autonome que de modèle encastré. Système intégré de filtrage à huile/graisse. Ils combinent les moindres désirs de performance, d'utilisation et d'entretien.



Une réduction du temps de cuisson allant jusqu'à 70 % garantit davantage de fraîcheur et un plus grand rendement



Coûts de fonctionnement minimums  
Pack complet de propriétés écologiques : un bon point pour l'énergie



Une cuisson par humidité au degré près permet l'utilisation multifonction pour la cuisson sous-vide ou nocturne



Entretien hypersimple grâce au design constructif avec des bacs à frire emboutis Système de levage de la pompe et/ou du panier en option



Les aliments gardent leur couleur, leurs formes, leurs arômes et leur valeur nutritionnelle



Baisse de la consommation d'huile grâce à un élément de chauffage plat haute performance. La sonde électronique permet de frire à basses températures dès 165 °C



Cuiseur à Vapeur Salvis VitalityEVO



Friteuse Salvis Fryline Pro, type SFR42



**ACCOMPLIE.** Les Salamandres Salvis Classic et Salvis Vitesse. Une croûte dorée en un tour de main. Rapides.

**PUISSANT .** Les unités de cuisson à induction Salvis Compactline.

Avec la fraîcheur du Frontcooking, le succès est au rendez-vous.

Les Salamandres sont indispensables dans toutes les cuisines. La poignée « toujours froide » et le réflecteur variable sont sa marque de fabrique. Le design marquant est complété par le mode de construction innovant et par la détection automatique des assiettes économes en énergie.

Frontcooking avec style. Avec un design compact et des lignes claires, les unités de cuisson mobiles assurent une puissance maximale dans le catering et l'espace d'accueil, que ce soit sous forme de zone de cuisson céramique ou à induction, ou encore de wok pour une ambiance live.



Le modèle Classic et Classic Pro est amorti dans un délai très court grâce à la détection automatique des assiettes. Besoin énergétique à la demande !



La flexibilité est rentable : catering et showcooking avec une technologie à induction éprouvée



Tous les modèles facilitent le contrôle permanent sur l'aliment à cuire grâce à une vue sur 3 côtés et un montage à hauteur des yeux grâce à un set de montage mural simple



Zones de cuisson productives d'une puissance de 3,5 kW et 5 kW, et un grand diamètre de bobine



Le système HiLight garantit des temps de chauffe rapides et fournit une chaleur focalisée



Cuisine fraîche avec garantie ! Design très pratique avec une technique performante



Salamandre Salvis Classic



Salamandre Salvis Classic Pro



Plaque à induction  
Salvis Compactline

Wok à induction  
Salvis Compactline

## RAFFINÉS. Les Unités de Cuisson Thermiques Salvis Smartline.

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

## PARFAIT. La Station de Cuisson Mobile Salvis Fresh&Smart. Les Unités de Cuisson Smartline de Salvis vous permettent de cuisiner devant le client ! Mobile. Pratique. Sans odeur.

L'assortiment complet des unités de cuisson thermiques a un nom : Salvis Smartline. Chaque module existe sous forme d'appareil de service réglable en hauteur ou de composant encastré quasiment à fleur. La solution système parfaite pour le secteur professionnel des grandes cuisines, des cuisines satellites, du frontcooking ou du take-away.

La station de cuisson mobile Salvis Fresh&Smart est la solution professionnelle du frontcooking. L'aspiration de vapeur innovante des trois côtés, neutralise quasi complètement les odeurs désagréables grâce à un filtre haute performance.



Frontcooking – La plus-value pour chaque hôte et chaque client



Augmentation du rendement à souhait  
Adaptable rapidement à chaque concept



Manipulation simple sans instruction, adaptée à n'importe quel concept gastronomique



Solution hygiénique en salle et pour le catering grâce à un filtre combiné antiodeur et antipolluant



Unités de snack performantes et faciles d'entretien



Lieu de travail ergonomique dans l'espace le plus restreint



Plaque à rôtir Salvis Smartline



Cuiseur à pâtes Salvis Smartline



Station de Cuisson Mobile Salvis Fresh&Smart



Les concepts flexibles sont notre force. Avec des appareils et des lignes interchangeables, il est possible de créer en très peu de temps de nouveaux concepts de repas. Nous pouvons ainsi créer rapidement des concepts de repas, même en dehors de la gastronomie traditionnelle.



**INTELLIGENT. Le Système de Mise sous-vide Salvis GreenVAC.** Mise sous vide confortable dans un récipient sans sachet, même pour des aliments fragiles. Simple. Rapide. Avantageux.

**GreenVAC**®

Salvis GreenVAC est un système de mise sous-vide écologique à usage multiple. Il garantit un vide maximal directement dans le bac Gastronorm spécialement conçu à cet effet. Salvis GreenVAC prolonge la conservation, optimise la mise en place et rend superflu le transvasement par portions. Parfait pour le stockage, le service traiteur à domicile et le catering.



Réduit le coût des denrées matière de la cuisine et augmente ainsi les rendements



Stockage simplifié avec système et fraîcheur garantie



Réduction allant jusqu'à 65 % de la consommation de film alimentaire et de déchets alimentaires



Système de Mise sous-vide Salvis GreenVAC

**FLEXIBLES. Les Appareils de Cuisson Salvis Marmite.** L'appareil multifonctions innovant. Convient tout autant à la cuisine à la carte, qu'à la restauration collective.

**MÛRI. La gamme de meubles Salvis Gastroline.** Possibilités de combinaison quasi illimitées. Efficacité énergétique. Hygiénique. Écologique.

La Salvis Marmite est l'appareil multifonctions innovant. La Marmite aux finitions de qualité avec la construction spéciale de plaques à rissoler est très rentable grâce à une faible consommation d'énergie et peut être utilisée dans n'importe quelle cuisine grâce à ses dimensions compactes.

Salvis Gastroline offre une solution individuelle pour chaque besoin. Le mode de construction hygiénique satisfait aux exigences maximales, qu'il soit chauffé à froid ou dans une version neutre. Des arrondis généreux, une ouverture totale et le fond sans joint dans les unités de réfrigération facilitent le nettoyage quotidien.



Investissement pratique dans chaque cuisine  
Sauteuse et cuiseur peu encombrant en un appareil



Des couvercles robustes, des renforts supplémentaires et des composants sans entretien assurent la longévité



Utilisable de manière mobile ou comme appareil stationnaire  
Accessoire pratique disponible



Grande liberté de planification grâce à la diversité des variantes



Grande flexibilité grâce à une contenance utile de 60 l  
Surface de cuisson très fine, plus de collage



Sécurité alimentaire grâce à sa construction hygiénique



Appareils de Cuisson Salvis Marmite 800 Plus



Meubles réfrigères Salvis Gastroline

**PRODUCTIFS. Appareils à grand rendement Salvis K-Line.** La gamme destinée aux grandes quantités.  
Modulaire. Efficace. Axée sur la pratique.

La gamme complète d'appareils puissants Salvis K-Line pour la préparation de grandes quantités dans la restauration sociale, collective, d'entreprise et hôtelière. Cette gamme modulaire d'appareils sur pieds se caractérise par une technique éprouvée et des finitions solides et stables. Grâce à un grand nombre de composants de cuisson électriques ou à gaz, cette gamme vous permet d'aménager des cuisines parfaitement adaptées à vos besoins.



Système modulaire avec une grande flexibilité dans le choix des composants et de l'énergie



Commande ne nécessitant pas d'explication pour une manipulation simple



Connexion efficace des appareils grâce à un profil U abaissé pour un nettoyage simple



Appareils à grand rendement Salvis K-Line

**FUNCTIONNEL. Appareils de Cuisson Salvis Functionline.** À chaque besoin, sa solution adaptée!  
Variable. Rapide. Flexible.

La gamme Salvis Functionline propose des solutions axées sur les besoins pour des cuisines haute performance dans les entreprises comme des cantines, des hôpitaux, des maisons de retraite, des hôtels et des restaurants. Les possibilités de combinaisons illimitées, la flexibilité extrême et la conception de pointe rendent cette gamme indispensable pour les grandes cuisines professionnelles.



Large assortiment d'unités de grande cuisine haute performance pour de grands volumes



Haute qualité d'équipement avec une utilisation simple et sans explication



Une hygiène parfaite grâce à des appareils absolument faciles à nettoyer et un système d'assemblage breveté éprouvé avec un joint absolument étanche.



Salvis Functionline



## Les services Salvis.

Les appareils Salvis sont fournis avec un pack de services important.



### Service clientèle et maintenance. Organisation régionale

De nombreux produits Salvis sont équipés d'un système d'auto-diagnostic. Il devient donc facile de détecter les pannes techniques, ce qui fait gagner du temps au SAV pour les analyses. Nos partenaires à proximité sont formés chaque année par Salvis afin de garantir un excellent service sur site.

### Conseil et coaching *smart cooking* : notre longueur d'avance

Tous nos salariés bénéficient d'un processus de formation continue. L'échange interne sur tous les objets réalisés et les cuisines en Europe sont sources de nombreuses solutions pour vous satisfaire. *smart cooking*, ce n'est rien d'autre que notre compréhension des procédures en prenant en compte l'efficacité et la qualité.

### De cuisinier à cuisinier Compétence de formation à-la-carte

Découvrez nos dernières innovations et de nombreuses idées d'application dans nos différents centres de formation. Nous vous proposons des thèmes professionnels intéressants et des méthodes de production directement prêtes à l'emploi. Moderne, intéressant et parfois même exceptionnel.

**smart cooking** représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC. **smart cooking** est la recette de succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

## Concept de cuisine complet de Salvis Analyse individuelle des besoins, conseil et conception

Différents concepts gastronomiques requièrent une analyse individuelle de la structure d'entreprise, de l'offre des plats et du nombre des clients. L'entretien de consultation permet de clarifier les exigences et le cahier des charges de la nouvelle cuisine. La phase de conception permet de définir l'organisation de la cuisine, le déroulement logistique et l'équipement technique. Les conditions de construction, les normes réglementaires, les règlements en matière d'hygiène et les potentiels d'économie d'énergie sont ici pris en compte. La cuisine doit également pouvoir s'adapter à de nouvelles tendances du marché dans la gastronomie.

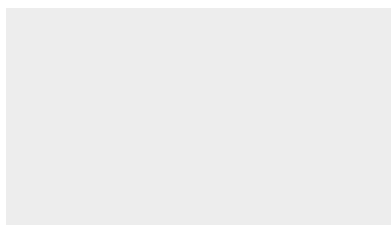
### Notre service en détails :

- Analyse détaillée des besoins et conception
- Planification professionnelle de la cuisine
- Suivi complet du projet et coordination
- Production sur mesure
- Montage et remise approprié
- Présentation initiale par nos chefs
- Service client 24h / 24 : service technique
- Conseils et séminaires culinaires

#### SALVIS AG

Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

Téléphone +41 62 788 18 18  
Email [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)



07/2023-22000240

