

Ausgereift  
 Raffiniert  
 Krönend  
 Herausragend  
 Vollendet  
 Einzigartig  
 Innovativ  
 Wegweisend  
 Intelligent



# Krönend. Salamander Salvis-Classic und Salvis-Vitesse



## Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Technische Daten	Vitesse	Classic	Classic Pro
Typ Rohrheizkörper	RH-ET	RH-C	RH-C Pro
Art.-Nr.	SA 373'101	SA 373'200	SA 373'210
Typ HiLightheizkörper	HL-ET	HL-C	HL-C Pro
Art.-Nr.	SA 373'105	SA 373'201	SA 373'211
Spannung / Zuleitung	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz	
Absicherung	16 A	2 x 16 A	2 x 16 A
Abmessung LxTxH (mm)	600 x 500 x 772	600 x 480 / 520 x 456	

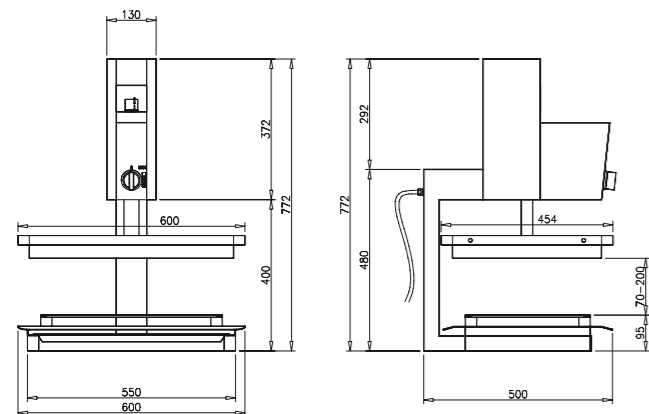
  

Leistung / Typ	RH	HL	RH	HL
Volle Leistung	4 kW	4,6 kW	3,6 kW	4,6 kW
Links oder rechts	2 kW	2,3 kW	1,8 kW	2,3 kW
Bereitschaftsleistung	1 kW	1,1 kW	0,9 kW	1,1 kW

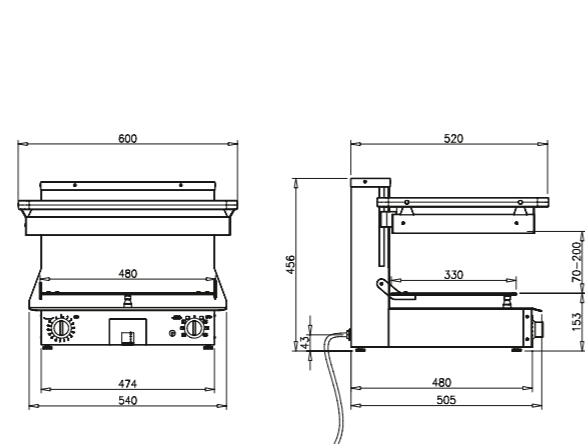
RH = Rohrheizkörper HL = HiLightheizkörper

Ob Rost, Auffangschale oder weiteres Zubehör – mit Salvis sind Sie gut versorgt.  
 Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Sonderspannungen auf Anfrage.

Salamander Vitesse



Salamander Classic und Classic Pro



**SALVIS AG**  
 Nordstrasse 15  
 CH-4665 Oftringen  
 www.salvis.ch  
 Telefon +41 62 788 18 18  
 Fax +41 62 788 18 98

02/2013 - 22000017

smart cooking



smart cooking



**Krönend. Die Salamander von Salvis.**

Für jeden Einsatzbereich.  
Hochwertig. Vielseitig. Schnell.



**Ökologie und Effizienz.**

Höchstes Sparpotenzial dank ausgeklügelter Technik.



**Salvis Salamander Vitesse**

Dieses Modell ist nebst seiner hervorragenden Materialqualität und der Reinigungsfreundlichkeit noch voller anderen Finessen.

**Bedienfreundlich**

Dank der 4-Seitigen Bedienbarkeit kann die Effizienz gesteigert werden und vereinfacht das Arbeiten.

**Multifunktionell**

Der Salamander Vitesse ist wahlweise zum Tisch-, Wand- oder Deckenmodell umbaubar.

**Design**

Die exklusive und aufwändige Bauweise ist sehenswert. Das Modell Vitesse kann in jeder Designküche, Showküche oder im Frontcooking-Bereich optimal eingesetzt werden.



Modell Vitesse >

**Salvis Salamander Classic und Classic Pro**

Die Classic Modelle decken den traditionellen Salamanderbedarf ab und erfreuen dank neuester Technik.

**Kompakt**

Dank der kompakten Aussenmasse in vielen Bereichen einsetzbar, sogar in der Deckenhaube einbaubar.

**Hochwertig**

Die robuste Bauweise garantiert hohe Lebensdauer, auch im täglichen Dauereinsatz.

**Automatische Tellererkennung**

Die zuschaltbare clevere Funktion erkennt Teller und Schalen selbständig und schaltet den Salamander automatisch ein und aus. Dank den schnellen Heizsystemen sparen Sie beim Gratinieren wertvolle Energie.



Modell Classic Pro >

Modell Classic >

**Reflektor**

Der konstruktiv durchdachte Heizreflektor ist bei allen Modellen mit einem patentierten Doppelmantel und einem smarten Heizsystem ausgestattet, der die hohen Temperaturen am Reflektorgriff verhindert.

**Timer**

Sie erhalten garantiert immer gleich bleibende Resultate da sich das Gerät nach der gewünschten Gratinierzeit automatisch ausschaltet. Sei es bei der mechanischen oder elektronischen Zeitsteuerung.

**Bedienung**

Sie haben drei Bedienarten zur Auswahl. Manuell, halb- oder voll automatisch. Für jeden Anwendungsbedarf die richtige Lösung.

**Hygiene**

Dank der hochwertigen Verarbeitung, grossen Radien und der hochklappbaren Tellerauflage ist die Reinigung schnell und einfach.

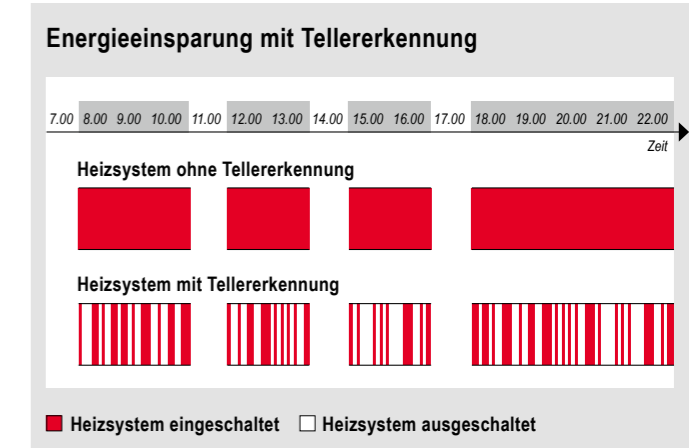
**Heizsysteme**

Bei allen Modellen haben Sie die Wahl zwischen dem traditionellen Rohrheizkörper (RH) und dem schnellen HiLichteheizkörper (HL).



**Vorteile mit der Salvis Tellererkennung**

Die innovative Technik von Salvis ermöglicht effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch.



**Fazit**

Mit der Salvis Tellererkennung bis zu 70% reduzierter Stromverbrauch.

Amortisation dank Energieeinsparung in 1 3/4 Jahren.

(kWh à CHF 0.23 / EUR 0.15)

