

MESSEN & EVENTS

Smart cooking Lösungen



Salvis präsentiert auf der Internorga unter anderem den Salamander Classic / Foto: Salvis

Salvis zeigt auf der Internorga vom 30. April bis 4. Mai 2022 in Hamburg mit seinem ganzheitlichen Konzept smart cooking Lösungen für die heutigen Herausforderungen der Gastronomie.

Besonders liegt der Fokus auf Zeiteinsparung in der Produktion und Optimieren der Arbeitsabläufe mit dem nachhaltigen Vakuumierkonzept GreenVAC.

Produkt-Highlight ist der Druck-Steamer VitalityEVO. Dieser ist in den Varianten Easy und Pro erhältlich. Die beiden Modelle verfügen über ein modernes Touchpanel hinter Glas sowie ein geführtes Spülprogramm. Das Modell Pro beinhaltet neben manuellen Funktionen über 90 Kochprogramme, Kerntemperaturfühler und Sonderprogramme für die schonende Fleisch- und Fischzubereitung. Das Modell Easy ist mit einer manuellen Steuerung ausgestattet, welche auch drei Vitalisier-Prozesse sowie neun Kurzwahltasten für Garfunktionen enthält. Der integrierte Wasserenthärter ist beim Druck-Steamer einzigartig und bei beiden Modellen als Standard integriert. Er erlaubt den Anschluss an fast jede Wasserqualität.

Als platzsparende Lösung ist die effiziente Kombination PowerTower verfügbar. Sie besteht aus dem Druck-Steamer mit drei GN 1/1 Einschüben und dem Combi-Steamer 611T mit sechs GN1/1 Einschüben. PowerTower eignet sich somit ideal für kleine Küchen mit hoher Gästeanzahl. Beide Steuerungen sind identisch und über das Touch-Panel einfach bedienbar. Auf einer Stellfläche von nur 0,45 Quadratmetern lässt sich kurzfristig unter Hochdruck nachproduzieren und schonend Langzeitgaren.

Salvis ist zudem bekannt für seine energieeffizienten Salamander. Die Salamander Modelle Classic und Classic Pro verfügen über eine einzigartige Tellererkennung. Mit dem Einstellen des Gratiniergutes beginnt der Gratiniervorgang. Das HiLight-Heizsystem ist schnell und einfach zu reinigen. Sobald das Produkt die gewünschte Bräunung erreicht hat, entnimmt man es einfach von der Auflageplatte und der Heizvorgang wird beendet. Das spart bis zu 65 Prozent Energie.

Salvis auf der Internorga:

Halle B7, Stand 408