

## Salvis

## Spezialisten für Smart Cooking

Bei der Schweizer Salvis AG dreht sich alles um die Thermik in der modernen Großküche. Zusammen mit den langjährigen österreichischen Vertriebspartnern a&g Franke in Salzburg, FHE Franke in Dornbirn und Innsbruck, GTM in Gmunden sowie Küchensystem in Wien liefert das Traditionshaus aus der Schweiz Kompetenz, Innovation und Qualität à discrétion für Kunden in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Vom mobilen Auftischgerät bis hin zum maßgeschneiderten Herd VisionPRO – steht die Salvis seit 1915 als Inbegriff für Qualität. Bereits vor 30 Jahren hat Franke als Erfinder des Salamanders einen Industriestandard gesetzt. Auf der Herbst-Gast setzt die Produktneueit Salamander Vitesse Classic – der erfolgreiche Vitesse-Familie ergänzt – erneut Maßstäbe. Er ist erhältlich mit dem schnellen HighLight-Heizsystem oder dem traditionellen



**Ergänzung für die erfolgreiche Vitesse-Familie: der Salamander Vitesse Classic.**

Rohrheizkörper. Beide garantieren gleichmäßiges und schnelles Gratinieren. Die clevere automatische Tellererkennung optimiert den Stromverbrauch, weil das Gerät nur bei Bedarf aktiviert wird und durch sein schnelles Heizsystem sofort die nötige Leistung bereitstellt.

Mit dem innovativen und flexiblen Herdkonzept VisionPRO beschreitet Salvis neue Wege in Design und Funktionalität. Die auf Kundenwunsch indivi-



Bilder: Salvis

**Das perfekte Reich für Kochkünstler: Salvis-Küche im Hotel-Restaurant Krönele in Lustenau.**

duell geplante und maßgeschneiderte Herdanlage VisionPRO erfüllt alle Anforderungen an Funktionalität, Leistungsfähigkeit, Wirtschaftlichkeit und Design. Aus insgesamt mehr als hundert verschiedenen thermischen Komponenten wählt der Kunde die für ihn optimalsten Elemente aus. Selbstverständlich sind Kombinationen von modernster Induktionstechnologie und bewährten elektrischen und gas-thermischen Komponenten möglich. Glatte Flächen, große Radien, Hygieneunterbauten – auf Wunsch auch mit INOXplus-Veredelung – sowie abgerundete

Kanten machen den Herd besonders reinigungsfreundlich. Führende österreichische Gastronomiebetriebe, wie beispielsweise das Relais & Château-Hotel Hubertus in Filzmoos, das Gourmetrestaurant im Casino Velden, das MAK Wien, Plachutta Wien oder Hotel-Restaurant Krönele, Lustenau vertrauen auf die Qualität, Kundennähe und Servicekultur der österreichischen Salvis-Vertriebspartner. Sie freuen sich auf Ihren Besuch auf der „Alles für den Gast“.

Halle 1, Stand 212