Ausgereift

Raffiniert

Krönend

Herausragend

Vollendet

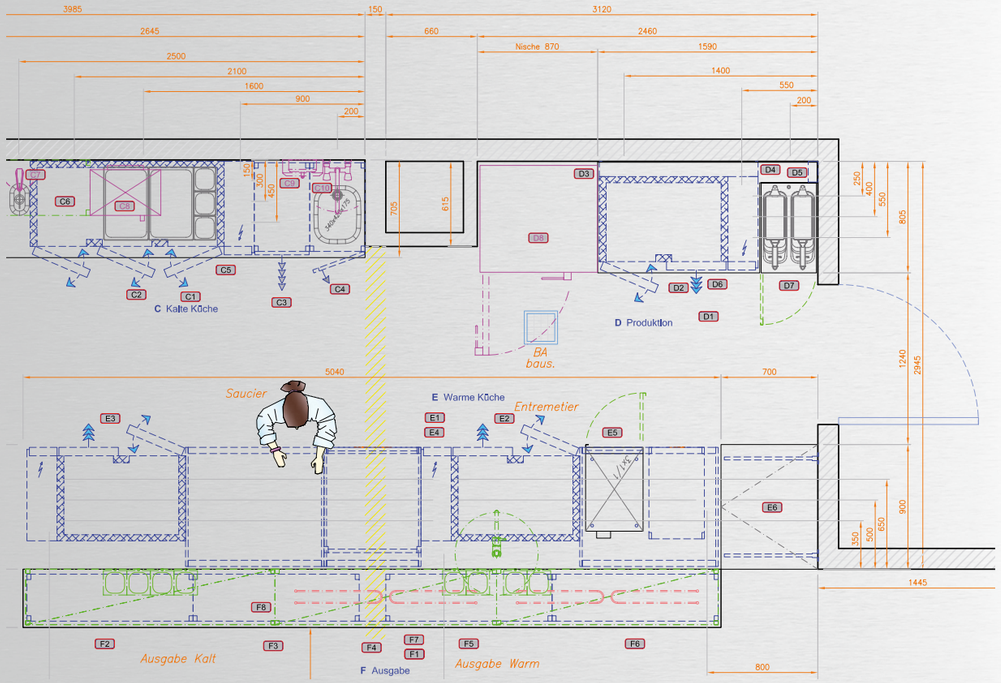
Einzigartig

Innovativ

Wegweisend

Intelligent

Planung nach Mass



Sortiment auf Anfrage. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

smart cooking

SALVIS

Ausgereift.

Möbel
Salvis-Gastroline

smart cooking

SALVIS

smart cooking by SALVIS

Ausgereift. Das Möbelsortiment Salvis-Gastroline.

Planungsfreiheit und kundengerechte Lösungen dank grosser Variantenvielfalt.

Massgeschneidert. Individuell. Anpassungsfähig.

Neutrale Möbel.

Das Konzept mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten und grossem Nutzen.

Professionell. Individuell.

Salvis überzeugt als führender Hersteller von Grossküchen-einrichtungen mit langjähriger Erfahrung, grossem Fachwissen und der Fähigkeit, Kundenbedürfnisse umzusetzen. Deshalb ist das Gastroline-Möbelsortiment ebenso auf die warme Küche zugeschnitten wie auf die Pâtisserie, die Linienausgabe, Free-flow-Systeme, à-la-carte-Küchen und auf die Gemeinschaftsverpflegung.

Individuell

Gastroline passt sich Ihren Ansprüchen an: Die Module – gekühlt, neutral oder beheizt – stehen Ihnen in verschiedenen Frontbreiten, Tiefen und Höhen zur Auswahl. Sie lassen sich ideal mit Normmöbeln und Apparaten kombinieren. Nutzen Sie dieses durchdachte System, um Ihrer Investition eine persönliche Handschrift zu geben.

Individuelle Kombinationsmöglichkeiten von Gastroline mit Smartline Auftisch- oder Einbaugeräten.

Funktionell und flexibel

Gastroline basiert auf einem Normsystem. Es ist so vielfältig und variabel, dass sich dabei alle nur denkbaren Arbeitsabläufe funktionell richtig planen lassen. Dies führt zu einer hohen Rentabilität im gesamten Verpflegungssektor.

Überzeugt auf der ganzen Linie

Die Einrichtungslinie Gastroline überzeugt durch das optische Design sowie durch den unverwüstlichen, rostfreien Chrom-nickelstahl und die perfekte Verarbeitung. Wirtschaftlichkeit, Funktionalität und Hygiene werden durch dieses modulare Möbelprogramm gefördert.

Die Kernanwendungen von Gastroline

- Vorbereitung
- Produktion
- Ausgabe
- Buffet
- Rückgabe/Spülbereich

Die Neutral-Möbel bestehen aus einer selbsttragenden Konstruktion mit glatten Aussenflächen. Das heisst, es sind keine zusätzlichen Verkleidungselemente notwendig. Der Boden ist seitlich und hinten grosszügig gerundet und wird dadurch höchsten hygienischen Ansprüchen gerecht. Alle Schubladen sind standardmässig mit qualitativ hochstehenden Vollauszügen ausgestattet und erleichtern auch bei eingeschränkten Platzverhältnissen die tägliche Arbeit. Um Ihnen ein hohes Mass an Sicherheit zu gewährleisten sind die Normblechfächer für GN 1/1 und GN 2/1 mit einer Kippsicherung ausgerüstet. Die aufgesetzten Fronten bei Türen und Schubladen sind doppelwandig und stehen für den hohen Qualitätsstandard des Sortimentes.

Sortiment

- Tablar- und Normblechschränke, mit und ohne Türen
- Schubladenelemente
- Kombischränke
- Schränke für den Auf- oder Einbau der Smartline-Kocheinheiten
- Ausgabe-, Hänge- und Hochschränke
- Spezialunterbauten

Das Gastroline-Sortiment ist in den Korpushöhen 710/760 mm erhältlich.

Hygiene

Alle Elementböden sind seitlich und hinten in einem 26 mm-Radius aufgekantet: Tophygiene leicht gemacht!

Fronten

Einheitliches Design. Finish im Mikrolon-Feinschliff.

Schubladen

Kastenschublade mit Rollenfach-Auszug. Schubladenblende doppelwandig.

Schloss

Optional verschiedene Schloss-Varianten.

Aufstellung

Sie haben die Wahl zwischen bauseitigem oder Chromnickelstahl-Sockel, Chromnickelstahl-Füssen oder Rollen.

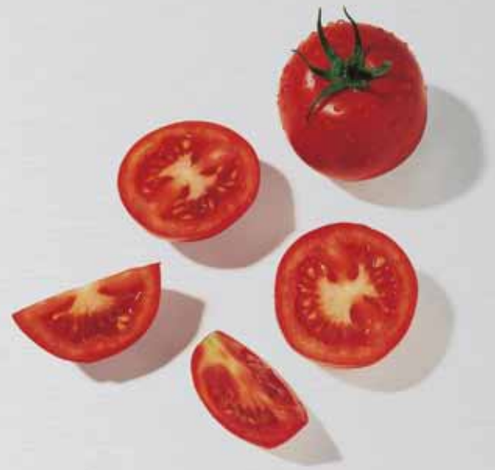
Kühl- und Tiefkühl-Möbel.

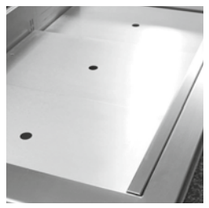
Nahezu unbegrenzte
Kombinationsmöglichkeiten.
Ökologisch. Energieeffizient.
Hygienisch.

ÖKO
TECHNOLOGIE

Beheizte Möbel.

Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten
für den Ausgabe-Bereich.
Leistungsfähig. Reinigungsfreundlich.





Ob zentralgekühlt oder steckerfertig eigengekühlt: Die Gastroline-Kühlmöbel passen sich allen bauseitigen Anforderungen und Gegebenheiten an. Die wichtigsten Eigenschaften sind die einheitliche Steuerung für alle Geräte, das in der Rückwand eingeschäumte Verdampfersystem sowie die automatische Abtauung. Bei den eigengekühlten Varianten erfolgt das Abtauen und die Tauwasserverdunstung durch Heissgas.

Die Kühlräume sind in Hygieneausführung mit einem absolut fugenfreien Boden und einer zusätzlichen frontseitigen Rückhaltestufe ausgestattet. Jeder Kühlkorpus ist aus einem Stück hochdruckgeschäumt und dadurch energiesparend und umweltfreundlich. Die einheitliche elektronische Regelung der Gastroline-Kühlmöbel verfügt nebst einem integrierten HACCP-Protokoll-System auch über eine RS485-Schnittstelle für das Auslesen von Daten oder zur Fernüberwachung.

Das Highlight der Gastroline-Kühlmöbelsteuerung ist der sogenannte Eco-Modus mit Energiespartaste. In Zeiten, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, wie z. B. während der Nacht oder an Ruhetagen, kann durch das Betätigen der Energiespartaste im Eco-Modus bis zu 30% Energie eingespart werden.

Ein integriertes Alarmsystem mit akustischer und optischer Anzeige vervollständigt die Möglichkeiten der Gastroline-Kühlmöbelsteuerung.

Sortiment

- Kühlkorpusse, 710/760 mm Höhe
- Kühlkorpusse für Getränke, 930 mm Höhe inkl. Sockelrahmen
- Kühlkorpusse für 2 Temperaturen, 710 mm Höhe
- Tiefkühlkorpusse, 710/760 mm Höhe
- Sandwicheinheiten, 710/760 mm Höhe
- Abfallkühler
- Kühlwannen

Wahlweise steckerfertig eigengekühlt oder zentralgekühlt.
Frei konfigurierbar.

Schubladen

GN-Behälter-, Flaschen- oder Containerschubladen.
Für den Einsatz von GreenVac-Schalen geeignet.

Magnetdichtungen

Reinigungsfreundlich und leicht austauschbar.

Zum Gastroline-Sortiment gehört auch eine umfangreiche Auswahl an umluftbeheizten Wärmeschränken. Ob mit Rollschiebe-, Schiebe- oder Flügeltüren, Gastroline erfüllt auch hier die höchsten Ansprüche.

Sortiment

- Wärmeschränke, 710/760 mm Höhe
- Tassenwärmeschränke
- Hänge- und Ausgabewärmeschränke

Umluft beheizt

Clever: Die erzwungene Luftführung verbessert die Wärmeverteilung.

Gelochte Tablare

Ausgeklügelt: Die gezielte Anordnung von gelochten Tablaren unterstützt die optimale Wärmeverteilung.

Flacher Boden

Praktisch: Der Innnenraum ist bis in den letzten Winkel reinigungsfreundlich.

Ausführungsdetails und Zusatzmodule.

Ausgereift bis ins Detail.
Das komplette Sortiment mit vielen Optionen und Möglichkeiten.
Angepasst an Ihre spezifischen Bedürfnisse. Entwickelt zu Ihrem Vorteil.

Abdeckungen

Abdeckungen 40 oder 50 mm komplett aus Chromnickelstahl. Zusätzliche Verstärkungsprofile garantieren höchste Qualität und Langlebigkeit. Verschiedene Aufkantungsvarianten und Randausführungen stehen zur Auswahl. Alle Abdeckungen sind mit integrierten Tropfnasen ausgestattet.

Wärmebrücken

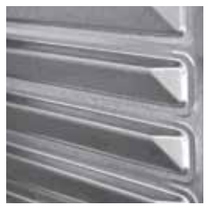
Wärmebrücken mit untergebauten Infrarot-Rohrheizkörpern oder Halogenstrahlen für eine gleichmässige Temperaturverteilung zum Warmhalten von darunter stehenden Speisen. Die Oberseite kann als zusätzliche Abstellfläche genutzt werden. Mit Ein- und Ausschalter sowie Kontrolllampe.

Ein- und Auslauftische für Geschirrspüler

Äusserst stabile Ein- und Auslauftische komplett aus Chromnickelstahl (1.4301) bilden mit der angekanteten Spritzwand eine nahtlose Einheit. Dieser einzigartige Abschluss zur Raumwand garantiert ein sehr hohes Mass an Hygiene. Die vertieften Gleitbahnen sind mit Gefälle gegen die Spülmaschine versehen und auf die jeweilige Korbbreite abgestimmt. Der Anschluss an die Spülmaschine wird an den jeweiligen Maschinentyp angepasst. Die Einlauftische können mit verschiedenen Vorspülbecken und Brausesystemen ausgerüstet werden. Im Unterbau lassen sich platzsparende Elemente für die Aufnahme von Spülkörben unterbauen. Elemente mit Flügeltüren für die Unterbringung der sanitären Anschlüsse und spezielle Korbtablare vervollständigen das Angebot.

Möbel in Hygieneausführung nach DIN 18865-9 (H2/H3).

Optimale Hygiene. Höchste Reinigungsfreundlichkeit.



Maximale Hygiene für höchste Ansprüche

Sortiment

- Tablarschränke
- Flügeltür- und Schiebetürschränke
- Schubladenelemente
- Normblechschränke
- Kombischränke

Das H2- und H3-Gastroline-Sortiment ist in der Korpushöhe 710 mm erhältlich.

- Boden, Seiten- und Rückwand dicht und fugenfrei verschweisst
- Radius am Boden und hinten senkrecht zu Wänden umlaufend R = 19 mm
- Geprägte Auflagesicken mit Abstand 55 mm mit integrierter Kippsicherung für Normbleche
- Geprägte Auflagenoppen auf 3 Höhen für Tablare
- Tablare mit seitlicher Rutschsicherung
- Schubladen mit Chromstahl-Überauszug
- Schubladeninnenbehälter tiefgezogen für GN 1/1
- Schubladenfront rückseitig geschlossen