



NUOVO!



UNICO

Combi-Steamer

Salvis CucinaEVO

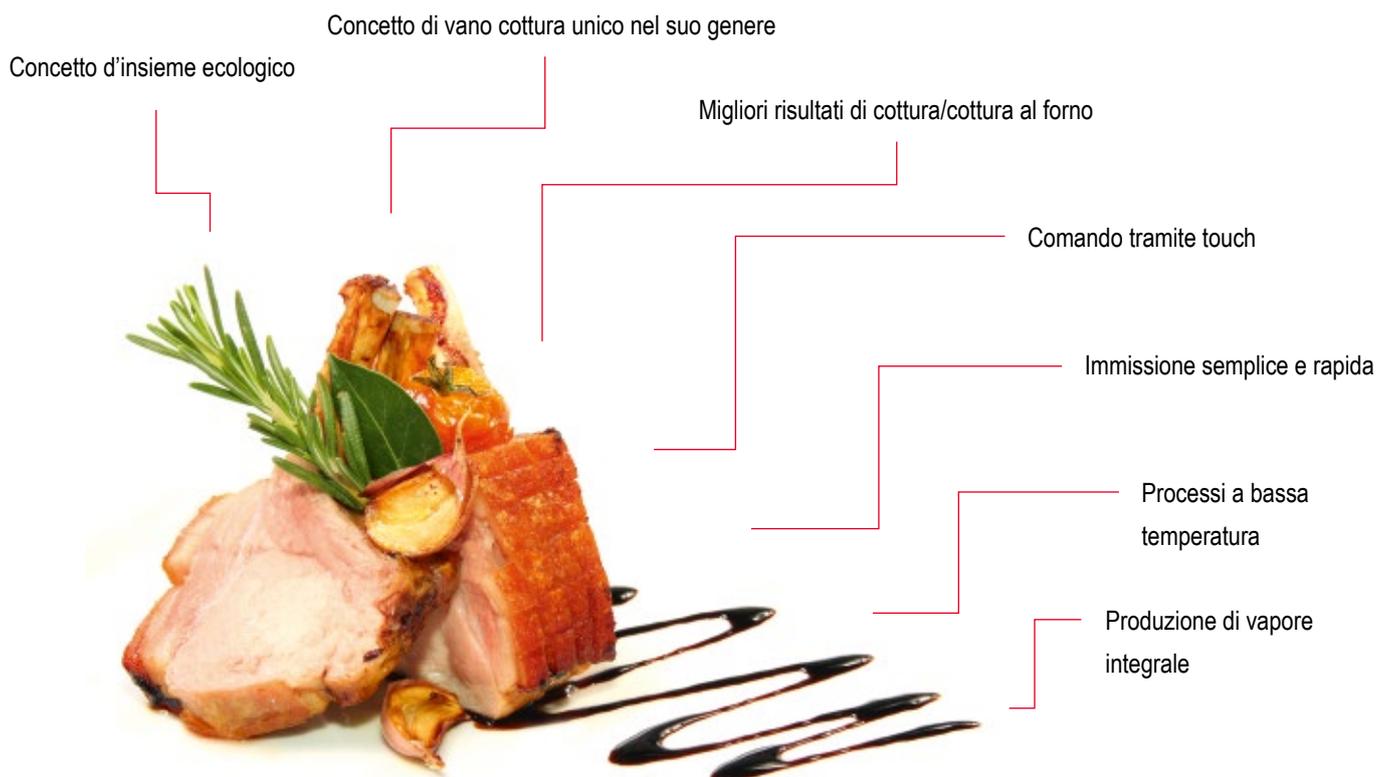


Salvis è un'azienda svizzera con 100 anni di attività realizziamo piani cottura e apparecchiature di qualità elevata per la cucina professionale. Salvis è sinonimo di prodotti a risparmio energetico, di utilizzo semplice con i migliori risultati di cottura anche al forno.

Attentamente pensato e innovativo secondo la logica dei cuochi

La nostra filosofia è sempre la stessa: prima l'alimento, poi la tecnica. Fedeli al nostro principio nella progettazione del nuovo Combi-Steamer Salvis CucinaEVO ci siamo concentrati nello sviluppo di una perfetta esperienza gourmet nella più raffinata tecnologia Combi-Steamer. Assieme ai cuochi del nostro team di progettazione, abbiamo implementato nella nuova generazione Salvis CucinaEVO tutti i requisiti posti dai cuochi professionisti per un Combi-Steamer di utilizzo semplice, efficiente e perfettamente equipaggiato.

La nostra visione diventa realtà – progettato dai cuochi per i cuochi!



Salvis CucinaEVO le autorità in cucina

I motivi decisivi per il vostro successo



■ Concetto di vano cottura unico 4-in-1

- Equipaggiamento di serie di tutti i modelli QT con un GN 2/1 camera di cottura
- Volume utilizzabile da tutti i processi a basse temperature nonché durante la rigenerazione

■ Migliori risultati di cottura e cottura al forno

Flusso equilibrato per l'assoluta uniformità

■ Design più elegante

- Nero – Eleganza senza tempo anche per la cucina
- Le porte di sicurezza in vetro pieno con vetri isolanti tripli e specchio a infrarossi

■ Comando più innovativo e semplice

- Comando rapido ed igienico con touch & slide
- Pittogrammi chiari per tutte le lingue

■ Comodo sistema di pulitura

- Pulito con touch – A scelta con sistema di pulitura completamente automatico o semiautomatico
- Modalità di risparmio energetico al termine del processo di pulitura

■ Costi di esercizio più contenuti

L'allestimento all'avanguardia come scambiatori di calore, vetri isolanti tripli, moderno processo di pulitura e impiego del nuovo motore EC riducono il consumo di energia e di acqua fino al 65 %.



Le quattro nuove dimensioni del piacere

Virtuosi del clima per cuochi competenti e prelibatezze culinarie

Perfetto clima umido

Nuova precisione di vapore con ancora più efficienza

A tutto vapore – con la raffinata distribuzione del vapore nell'ottimale di temperature intervallo tra 30 e 130 °C. A seconda delle esigenze garantiamo consistenze tenere e croccanti. Le tre velocità del ventilatore favoriscono la distribuzione del vapore e l'aspirazione di sicurezza (SDA) contribuisce a garantire processi sicuri.

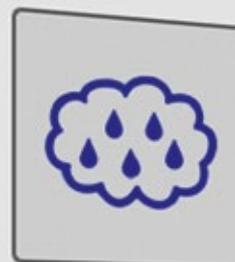
Vapore combinato – flessibilità e versatilità

L'imbarazzo della scelta nel perfetto clima di produzione

Per prestazioni eccezionali di produzione.

La massima flessibilità per il vostro standard di produzione.

L'intervallo di temperature tra 30 e 250 °C in combinazione con l'umidità è perfetto per arrostiti delicati, biscotti croccanti e contorni stufati.



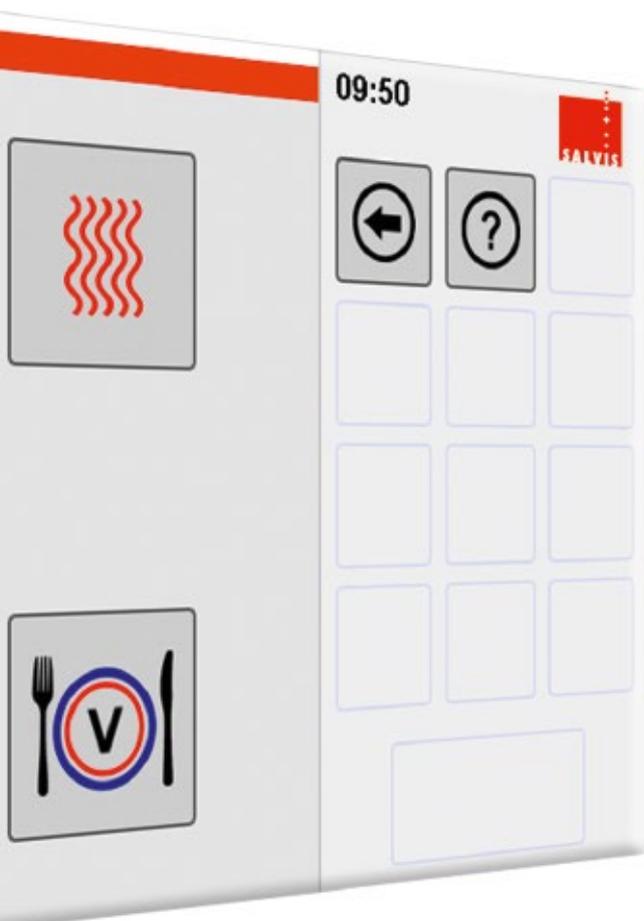


Aria calda – per dare gusto e rassodare

Intervallo di temperature da 30 a 250 °C con nuova regolazione dell'umidità assorbita

Il nuovo clima con aria calda e cinque livelli di regolazione dell'umidità assorbita garantisce il trasferimento ottimale del calore in base al tipo di alimento.

I contagiri del ventilatore a sei stadi garantiscono la consistenza desiderata.



Rigenerazione di qualità à-la-carte

Per la disciplina regina nell'attività di ristorazione sono disponibili i dettagli di regolazione più sofisticati

La soluzione di sistema per la disciplina regina à-la-carte.

Ogni piatto, contenitore GM od ogni banchetto si trasforma in successo con valori preimpostati e modificabili. Colore, forma e gusto sono mantenuti nel sistema a vapore vivo come appena cucinati.

Il comando Pro

Il comfort di comando professionale

Il campione in cucina



Comfort di utilizzo per eccellenza

Il comando Pro supporta efficacemente nel garantire gli standard di qualità. Sofisticati programmi di cottura preimpostati o ricette personali garantiscono un successo costante.

Sicuri fattori di successo:

■ Il ricettario personale

Integrare, modificare, e salvare programmi a piacere – e semplicemente richiamarli quando lo si desidera.

■ Modalità panetteria – per un pane di straordinaria bontà

A seconda del tipo di lievito tenere conto delle quantità di umidità in millilitri, tempo di lievitazione e di riposo, e inumidimento e deumidificazione attivi.

■ Preferiti

Avviare i programmi di cottura principali e più utilizzati toccando con le dita: dall'apprendista allo chef stellato lo stesso standard qualitativo.

■ Quattro nuove zone di clima adattabili individualmente

Sincronizzazione del vostro stile di cottura. Standard di qualità tra i più elevati!

■ SmartCooking – il modo intelligente di cucinare

Processi automatici con parametri di cottura finemente modulati.

■ Programmi speciali – Metodi di cottura con futuro

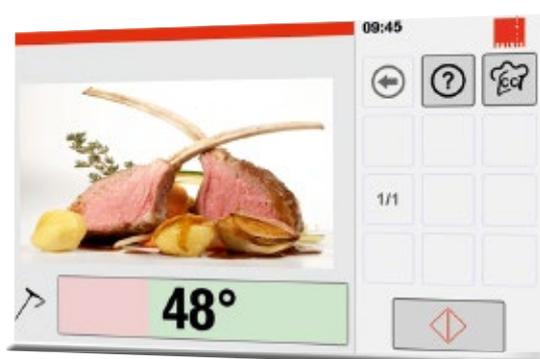
Cottura delicata, Delta T, Cook & Hold e sensore sottovuoto come opzione.

■ Combi-Cooking – anche in caso di pieno carico tutto sotto controllo

Utilizzo ottimale del vano di cottura – con controllo del tempo e della temperatura interna.



Schermata iniziale comando Pro



Svolgimento del programma comando Pro

Il comando Easy

Immissione più veloce con percezione del lusso e chiara visione d'insieme



Il successo sta nella semplicità

Il chiaro comando manuale per la cucina più veloce. Tutte le funzioni possono essere standardizzate sul momento con precisione di gradi e alimentazione di umidità automatica – Easy ma con una certa levatura.

Sicuri fattori di successo:

■ Il comando più semplice con rappresentazione chiara

Esclusa qualsiasi possibilità di sbagliare comando – troppo facile!

■ Rigenerazione – la classe regina nei servizi à-la-carte

Qualità testata e confermata dai professionisti del catering – ottima valutazione!

■ Processo di cottura – ottima selezione rapida

Selezione rapida di nove metodi di cottura e processi di cottura monofase.

■ Quattro nuove zone di clima con funzione Combi Step

Sequenze combinabili a piacere con selezione flessibile del clima.

■ AQA – adeguamento automatico della quantità

L'adeguamento standardizzato della quantità di cottura contribuisce a mantenere la qualità uniforme durante la preparazione di pane, cottura e cibi cotti al vapore.

■ Sistema modulare

Opzioni di configurazione – tuning a richiesta. Sono disponibili allestimento, programmi di cottura e ulteriori funzioni come sottovuoto.



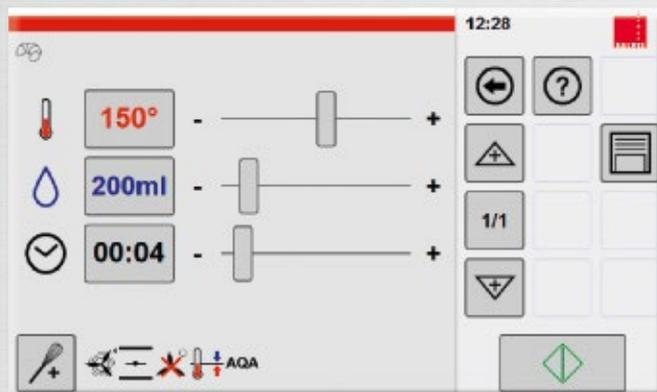
Schermata iniziale del comando Easy



Svolgimento del programma comando Easy

Modalità panetteria Salvis CucinaEVO

Per una esperienza unica nella preparazione di pane e biscotti



Il forno della panetteria per la cucina di casa

“Il pane degli altri ha sette croste“ (detto svizzero)

Chi apprezza la propria cultura di panificazione, trova in questa funzione tutti i requisiti più importanti per ottenere un risultato fresco e croccante. Oltre a un’ottima lievitazione l’equilibrio tra umidità, calore e ricircolo è decisivo per un risultato uniforme.

Risultati di cottura al forno migliori grazie a un'alimentazione dell'aria uniforme

Testato da panettieri professionisti!

Tre tempi di inattività della ventilazione

Conferiscono al lievito stabilità e volume

Sei livelli di velocità del ventilatore

Il supporto per creare volume e crosta

Tempo di cottura al forno successivo fino a cinque minuti

L'effetto croccante è una cosa da chef!

Inumidimento e deumidificazione attivi

Per croste dorate e croccanti e mollica delicata e morbida

Quantità di umidità in millilitri

Per una lievitazione perfetta

AQA – L'adeguamento automatico della quantità

Garanzia di qualità anche in caso di quantità differenti



4-in-1: il concetto unico del vano di cottura

Volume del vano di cottura alla quarta – una dimensione decisiva in più



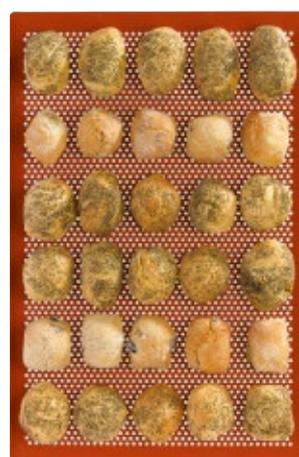
Inserimento dal lato lungo GN 1/1



Inserimento trasversale GN 1/1



Cottura NT e rigenerazione nel GN 2/1



Teglie da panificazione 400 x 600 mm

4-in-1 significa quattro vantaggi decisivi per tutti i modelli

611, 1011 e 2011 QT

Dimensione del vano di cottura doppia per un rendimento maggiore – in tempi ridotti. Il fattore decisivo nella cucina professionale.

4-in-1 = 100 % in più di volume del vano di cottura

Doratura uniforme con pieno carico del vano cottura. Il posizionamento sfasato e il flusso di aria uniforme garantiscono i migliori risultati di cottura.

4-in-1 = un reggigriglia per 4 dimensioni

L'alloggiamento integrato di serie per accessori di cottura e cottura al forno, sostiene qualsiasi peso: GN 1/1 longitudinalmente e trasversalmente, GN 2/1 e teglie da panificazione 400 x 600 mm.

4-in-1 = doppio aumento di capacità

Il doppio aumento di capacità per tutte le procedure a bassa temperatura e in caso di catering con un utilizzo a pieno carico del vano di cottura.

611QT = 24 vassoi, diam. 32 cm

1011QT = 40 vassoi, diam. 32 cm

2011QT = 80 vassoi, diam. 32 cm

4-in-1 = sicurezza e comfort con l'inserimento trasversale

La vostra sicurezza nella gestione di piatti caldi ci sta molto a cuore.

L'inserimento trasversale grazie alla sua ergonomia offre il massimo comfort durante il caricamento e lo scaricamento delle portate calde.

Salvis CucinaEVO nella versione compatta

Con soli 55 cm di larghezza come multitaleto per la cucina ergonomica

Le apparecchiature compatte e sottili soddisfano le massime esigenze in fatto di spazio

Con una larghezza di soli 55 cm i più piccoli apparecchi compatti sono un partner fantastico nel "frontcooking" e nella cucina del bistrot. Il massimo rendimento è garantito in caso di utilizzo veloce nella cucina à-la-carte o al bancone. Il design chiaro ed elegante e la molteplicità di funzioni convincono da qualsiasi punto di vista e il comando è estremamente intuitivo. Perfetto per l'impiego in asili e scuole. Proprio in linea con il nostro motto: Il massimo comfort, ma nessun compromesso per la qualità dei piatti.

■ Scegliete tra le varianti di comando Easy o Pro.

■ Con gli elementi di comando disposti in alto e l'arresto dello sportello ergonomico, a destra o a sinistra, durante l'allestimento lo spazio non viene sprecato.

■ Doccetta flessibile integrata, vetri isolante degli sportelli a tre o quattro strati, sistema di pulitura automatico e molte funzioni aggiuntive rendono i nostri apparecchi "dalla linea slanciata" i più performanti della loro categoria.



Salvis CucinaEVO

623T

Il brillante esordiente



Salvis CucinaEVO

611T

Slanciato ma resistente



**Salvis CucinaEVO
1011T**
L'esperto dall'ingombro ridotto



Salvis CucinaEVO
Stazione di due piani 623T su 623T
I compatti in esecuzione doppia

Salvis CucinaEVO per il massimo carico produttivo

Imbattibile in quanto a capacità, flessibilità e qualità

La tecnica che convince – i “grande” Combi-Steamer modello QT

I protagonisti principali della produzione. Che si tratti di servizio di catering, cucina di hotel, di banchetto o di grande mensa, quando è necessaria molta potenza abbinata a risultati di cottura precisi e un utilizzo intuitivo, sono senza ombra di dubbio il punto di riferimento. Alleggerite i vostri processi di lavoro con innovazioni tecniche all'avanguardia! La flessibilità unica con l'inserimento trasversale e longitudinale dà una fantastica sensazione di sicurezza e contribuisce al risultato finale con un carico perfetto dei vani di cottura igienici.

■ A seconda delle necessità, della capacità e dei requisiti sono disponibili dimensioni differenti: 6, 10 o 20 ripiani, GN 1/1 o GN 2/1. Si possono comporre varie stazioni a due piani.

■ Decidete tra le varianti **Easy o Pro** in base al vostro profilo di utilizzo.



Salvis CucinaEVO
611QT e 621QT
I più amati



Salvis CucinaEVO
1011QT e 1021QT
I tuttofare



Salvis CucinaEVO
2011QT e 2021QT
I più efficienti



Salvis CucinaEVO
Stazione di due piani 611QT su 1011QT
I team perfetti

Cappa a condensazione Salvis CucinaEVO

Funzionale ed efficace eliminazione della condensa

Potenza nel “frontcooking” e in cucina

Cappa a condensazione Salvis CucinaEVO è **un'unità applicata compatta** ideale per eliminare la condensa dei vapori prodotti durante la cottura. La soluzione pulita per tutte le aree “frontale e freeflow” e in cucina per ottimizzare il clima di lavoro. Compatta e dalla linea gradevole l'unità si adatta a qualsiasi ambiente ed è disponibile per tutte le dimensioni di modello incluse le stazioni a piani doppi. La chiusura degli sportelli di sicurezza a due livelli offre una maggiore sicurezza di lavoro e contribuisce all'eliminazione della condensa.

- I vapori durante la cottura vengono privati della condensa per mezzo di quattro scambiatori di calore con raffreddamento ad aria.
- La **potenza del ventilatore a quattro stadi** viene controllata automaticamente e in base allo stato di esercizio.
- L'**efficienza di condensazione** del sistema di cappe è superiore all'80 %.
- **Scarico diretto della condensa** attraverso il sistema dell'acqua di scarico.



Salvis CucinaEVO
con cappa a condensazione
per tutti i modelli T



Salvis CucinaEVO
con cappa a condensazione
per tutti i modelli QT

Opzione Eco-Autoclean EAC

L'igiene in modo economico ed efficace con la pressione di un dito.

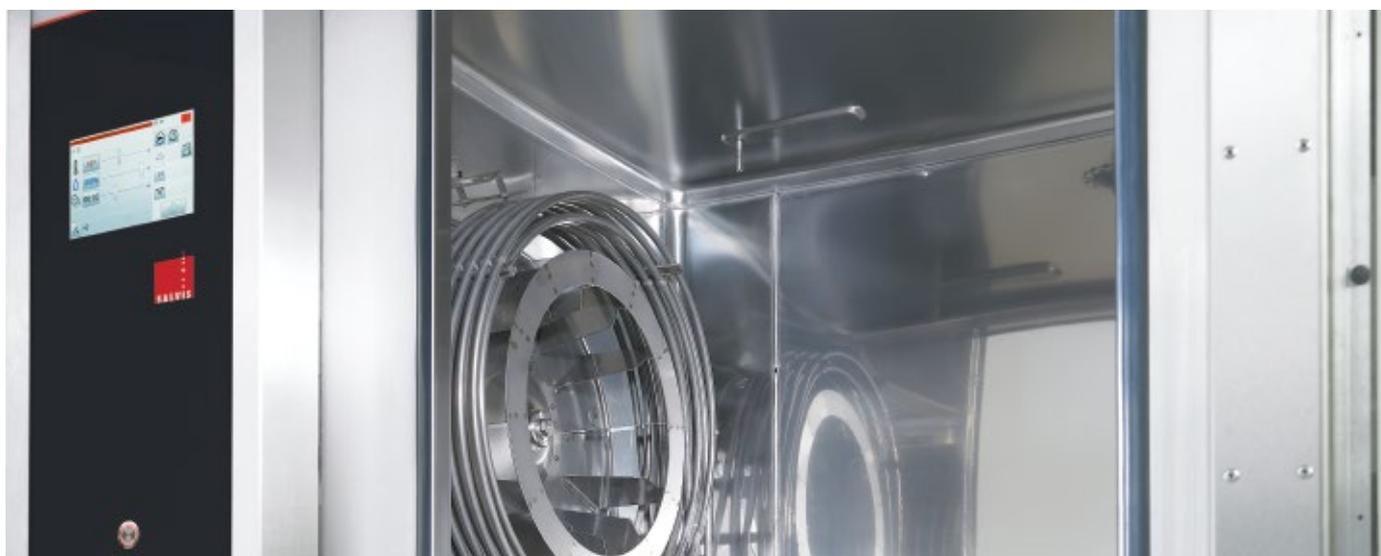


Eco-Autoclean EAC

Possibilità di scelta, totalmente automatico, sicuro ed economico.

Il sistema di integrato, di pulitura doppia e di cura completamente automatica può essere utilizzato con detergente liquido o a scelta in polvere. Sono disponibili quattro differenti livelli di pulitura e una funzione di risciacquo rapido – nulla è mai stato più facile ed efficiente!

- Il **sistema di ricircolo integrato** permette di risparmiare soprattutto acqua e prodotti chimici.
- **Come collegamento fisso con detergente liquido, automatico e sicuro al 100%**. Massimo comfort di utilizzo e costi minimi, in quanto per ciascun livello di pulitura viene garantito l'esatto dosaggio. Nessuna operazione complessa – Pulitura semplice e sicura solo toccando con un dito.
- **Possibilità di scegliere liberamente i livelli di pulitura a seconda del grado di sporcizia** più funzione di risciacquo rapido e programma di pulitura manuale.
- Attraverso l'**ugello di pulitura incorporato** con ciclo di getti l'acqua e i prodotti chimici vengono distribuiti in maniera ottimale nel vano interno di cottura.
- **A scelta con detergente in polvere o liquido.**



Salvis CucinaEVO –

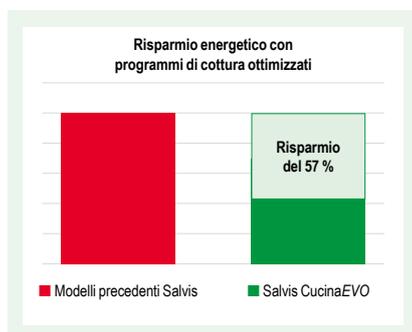
L'investimento ad alto rendimento!



Salvis CucinaEVO – l'investimento ad alto rendimento!

Una tecnica tra le più raffinate. Nella nuova generazione Salvis CucinaEVO abbiamo messo tutto il nostro know-how. Nonostante una dimensione del vano di cottura doppia nei modelli QT, tutte le risorse sono state ottimizzate. Ciò è reso possibile da soluzioni innovative. Un importante valore aggiunto per la vostra cucina. Tutti gli esempi si riferiscono ai modelli 611QT e 1011QT.

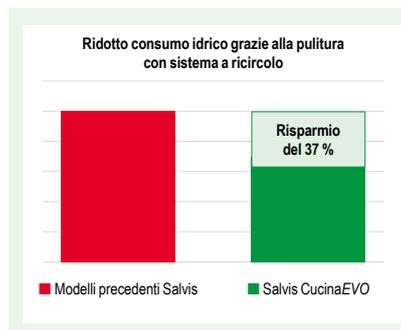
Il vostro potenziale di risparmio mensile



I programmi di cottura predefiniti e le funzioni speciali nella cottura NT per la preparazione delle carni riducono fino al 57 % i costi legati a energia e impiego di materiali.

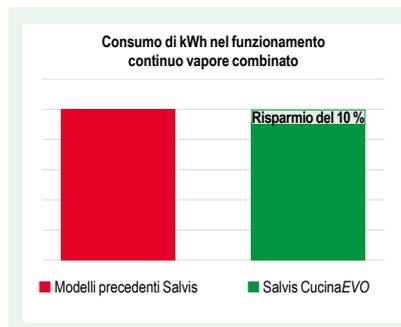
* Con un esercizio per sei giorni lavorativi / settimanale e annuale; in un ristorante cittadino di buona qualità ca. 120 pasti / giorno

CHF 315
(€ 285)



La nuova pulitura completamente automatica con sistema a ricircolo riduce il consumo di acqua del 37 %.

CHF 65
(€ 56)



I nuovi processi di cottura abbinati al consumo di acqua e al posizionamento di sportelli di aerazione riducono quasi del 10 % il consumo di kWh *

* Con esercizio per sei giorni / settimanale e annuale; almeno quattro ore di funzionamento vapore combinato al giorno

CHF 150
(€ 135)



Le nostre origini ce lo impongono!

Da generazioni abbiamo a cuore la tutela del nostro ambiente. Come azienda svizzera oggi esportiamo i nostri prodotti in più di 50 paesi in tutto il mondo. Ci assumiamo volentieri questa responsabilità e sviluppiamo e/o produciamo i nostri apparecchi in base agli standard tecnologici più all'avanguardia.



Tecnologie moderne state-of-the-art

Garantiscono un consumo attento a preservare le risorse nonostante le dimensioni doppie del vano di cottura.



Il motore EC di nuova progettazione riduce il fabbisogno di energia fino al 65 % per ogni fase di avviamento e di riscaldamento!



Vetri isolanti tripli degli sportelli con specchio a infrarossi

Molto importanti per la sicurezza in quanto proteggono dalle scottature e permettono un risparmio di energia del 20 %. L'energia rimane dove più utile cioè nel vano cottura.



Luce anche dopo 15 minuti

Dopo 15 minuti senza immissione, si avvia la modalità di risparmio energetico. La luce del vano cottura si spegne e il display si oscura.



Sei velocità del ventilatore per l'armonizzazione perfetta dell'energia necessaria per gli alimenti.



EcoMode come funzione supplementare

A scelta per tutti i processi di cottura. Risparmio dei costi per l'energia fino al 40 %.



Recupero termico

Lo scambiatore di calore a corrente alternata integrato in tutti i modelli QT-Pro riduce i costi dell'energia fino al 30 % e fino all'80 % il consumo di acqua per l'eliminazione dei fumi.



La pulizia con il sistema di ricircolo permette di risparmiare fino al 37 % di acqua.

Accessori Salvis CucinaEVO

Il vasto assortimento per la vostra cucina



- Contenitori, teglie e griglie GN, da GN 2/3 a GN 1/1 fino a GN 2/1 e teglie da panificazione



- Sottostrutture disponibili in versioni e altezze differenti



- Sistemi per banchetti nelle dimensioni da 6 × GN 1/1 fino a 20 × GN 2/1



- Detergenti e prodotti per la manutenzione della vostra Salvis CucinaEVO e della cucina

Unico.

Pacchetto di servizi che non ha eguali.



Da cuoco a cuoco

Competenza di formazione à-la-carte

In varie sedi di formazione potete lasciarvi entusiasmare dagli ultimissimi sviluppi e dalle nuove idee di applicazione. Interessanti argomenti tecnici e metodi di produzione vengono, per così dire, serviti nelle giuste dosi. In modo moderno, interessante e talvolta anche originale.



Consulenza e Coaching

smart cooking è il nostro vantaggio

Tutti i nostri collaboratori sono sottoposti a un processo di formazione continua. Lo scambio interno su tutti gli oggetti e le cucine realizzati in Europa può offrirvi numerose soluzioni. *smart cooking* è la nostra idea di come procedere per ottenere efficienza e qualità.

Servizio di assistenza clienti e manutenzione

Organizzazione regionale – per un supporto rapido



I Combi-Steamer Salvis CucinaEVO sono dotati di un proprio sistema di diagnostica che in caso di guasti tecnici semplifica le procedure e permette al servizio di assistenza di risparmiare tempo per le analisi. I nostri partner nella vostra zona seguono una volta all'anno un corso di formazione presso la nostra sede principale per diventare il fornitore di servizi leader sul posto.



smart cooking è sinonimo di cucina produttiva e conveniente. Il sistema si basa sulla produzione temporizzata con tecnologia sottovuoto Salvis GreenVAC. **smart cooking** è la soluzione di successo per ospiti e padroni di casa soddisfatti.

CIFRE E FATTI A COLPO D'OCCHIO.

Dimensione	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT	
Versione										
Salvis CucinaEVO Easy	623T-Easy	611T-Easy	1011T-Easy	611QT-Easy	1011QT-Easy	2011QT-Easy	621QT-Easy	1021QT-Easy	2021QT-Easy	
Salvis CucinaEVO Pro	623T-Pro	611T-Pro	1011T-Pro	611QT-Pro	1011QT-Pro	2011QT-Pro	621QT-Pro	1021QT-Pro	2021QT-Pro	
Capacità										
Tipo di teglie	6 × GN 2/3	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	20 × GN 1/1	6 × GN 2/1	10 × GN 2/1	20 × GN 2/1	
Numero di teglie	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6 + 1	10 + 1	20	
Scostamento	mm	60	60	60	67	67	67	67	67	
Sistema par banchetto piatto ø 32 cm / ø 28 cm*				24	40	80	24	40	102	
Distanza piatti				68	68	68	68	68	80	
Misure										
Larghezza	mm	550	550	550	980	980	1115	980	1115	
Profondità		629	809	809	795	795	875	795	875	
Altezza		764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	
Impianti elettrici										
Consumo di energia	kW	3,8					34,6		51,5	
	kW	6,3	8,6	11,0	11,0	16,4	44,0	18,6	33,5	
Tensione	V	230 V N 50/60 Hz				400 V 3N 50/60 Hz				400 V 3N 50/60 Hz
	V	400 V 3N 50/60 Hz								
Protezione	A	1 × 16 A				3 × 63 A				3 × 80 A
	A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 25 A	3 × 63 A	3 × 32 A	3 × 50 A	3 × 100 A
Acqua										
Collgamento dell'acqua	KW/KWE	2 × G 3/4 A								
Scarico dell'acqua	mm	40	40	40	40	40	50	40	40	

Accessori e tensioni speciali su richiesta. Schemi di allacciamento e dettagli tecnici, si veda Manuale d'esercizio. Potenza, misura e struttura soggette a modifiche. Pressione dell'acqua min. 2 bar, max. 6 bar. Rispettare i dati del costruttore per i raccordi dell'acqua.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefono +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

05/2017 - 22000107

