



ECCEZIONALE.

Cuocitore a vapore in pressione
Salvis VitalityEVO

salvis.ch

smart cooking





Salvis è un'azienda svizzera di 100 anni. Costruiamo cucine ed elettrodomestici di alta qualità per la cucina professionale. Salvis è sinonimo di prodotti a risparmio energetico, facili da usare e con i migliori risultati di cottura al forno e in pentola.

Eccezionale per qualità ed efficienza

La combinazione di vapore e pressione offre possibilità uniche nella cucina professionale. Il potente sistema a vapore riduce i tempi di cottura fino al 70% e facilita i processi produttivi.

Il complemento perfetto per il vostro sistema - Rispondere rapidamente ai desideri e alle esigenze dei clienti è il fattore di successo della cucina di oggi.

- Applicazione multifunzionale precisa della temperatura, senza pressione e ad alta pressione.
- Inserimento molto semplice tramite pannello a sfioramento.
- Comode varianti di equipaggiamento.
- Opzioni di installazione flessibili e capacità elevate, anche come PowerTower (combinazione con Salvis Combi-Steamer) con il minimo ingombro.
- Potente generatore di vapore.



Clima perfetto per la cottura a vapore

L'aumento della resa come effetto collaterale positivo.

Il top del VitalityEVO - la cottura a pressione

Grazie al sistema di smart cooking, è possibile cucinare in qualsiasi momento cibi appena introdotti nel cuocitore a vapore in pressione. In questo modo si riduce il tempo di produzione complessivo della cucina. La brigata di cucina può reagire a richieste più ampie con breve preavviso.

- **Freschezza.** Le verdure e i contorni amidacei possono essere preparati à la minute. La produzione orientata alla domanda ha un'influenza positiva sull'uso delle derrate ed evita gli sprechi alimentari.
- **Flessibilità.** La gamma di applicazioni si estende dalla preparazione ai processi di cottura ritardati. Il vapore e la pressione rendono possibili molti processi. L'ingresso elettronico della temperatura consente di cuocere al giusto grado, anche i prodotti sensibili.
- **Salute.** Durante il processo di cottura nel clima a bassa ossigenazione, le sottili molecole d'acqua racchiudono il prodotto e lo cuociono alla perfezione. I colori delle verdure risultano più intensi e brillanti e il sapore naturale viene preservato.



Concentrarsi sul concetto di freschezza

Nuova precisione del vapore con prestazioni ancora più efficienti.

Elevato comfort di funzionamento - forti prestazioni - solide argomentazioni

La pressione del vapore e i tempi di cottura ridotti sono due partner geniali per gli chef. La facilità d'uso e la sicurezza sono tra le principali priorità nello sviluppo di tecnologie di cottura innovative.

La forma rotonda della camera di cottura e il design della porta di sicurezza distribuiscono la pressione in modo uniforme. Le valvole di sicurezza automatiche regolano il bilanciamento della pressione. Il sistema di autodiagnosi rileva e registra continuamente le deviazioni e semplifica l'assistenza e la manutenzione.



Porta di sicurezza a doppia parete

Blocco automatico del vapore in pressione



Spruzzatore a tubo flessibile

con ritorno automatico per semplificare la pulizia e la sicurezza del processo di cottura



Addolcitore d'acqua integrato

Installazione flessibile per qualsiasi qualità di acqua potabile, compresa l'osmosi



Scambiatore di calore standard

Sistema di recupero del calore per un risparmio energetico ecologicamente sensato

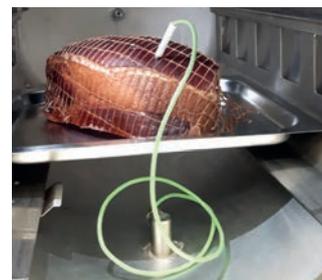


Smart COOKING.



AQA - Regolazione automatica della quantità

Tempi di cottura uniformi con diverse quantità di carico



Sonda di temperatura al cuore

Inclusa nella versione Pro per alimenti sensibili e processi di cottura sous vide



Interfaccia USB

Trasferimento dati semplificato!
Smartweb - possibilità di collegare in rete i dispositivi



Funzione di risciacquo manuale supportata dal software

Funzione di risciacquo guidato della camera di cottura

Cuocitore a vapore in pressione Salvis VitalityEVO

Le varianti di controllo Easy e Pro.

Controllo Pro



Il controllo completo per tutte le cucine con processi ricorrenti ed elevati standard di qualità.



Processi di cottura completamente programmabili con funzione di memoria. Programmi di cottura pronti all'uso. Selezione di un massimo di 20 programmi preferiti e categorie per i gruppi di ricette.



Programmi speciali per la preparazione delicata di carne e pesce, come Delta-T o Cook&Hold. Il sensore di temperatura al cuore garantisce piatti succulenti a base di carne e pesce e riduce al minimo le perdite di cottura.



Trasferimento dei dati HACCP tramite USB o connessione di rete.

Controllo Easy



Il controllo manuale, chiaramente organizzato, consente una rapida cottura e produzione in lotti.



Semplice controllo senza spiegazioni guidato da pittogrammi con possibilità di personalizzazione dei parametri di cottura.

Funzione di vitalizzazione con tempi di cottura consigliati per contenitori e porzioni GN.



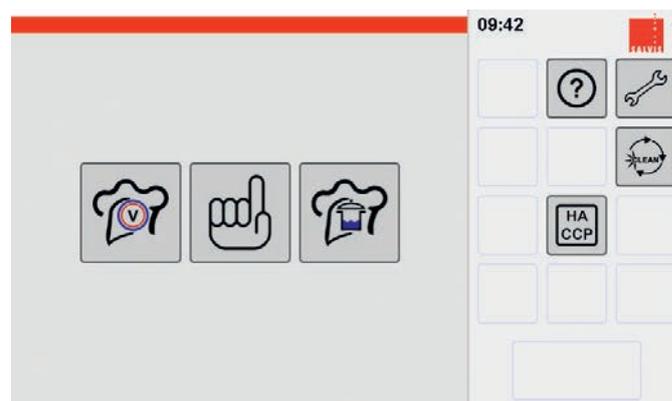
Immissione precisa della temperatura con regolazione automatica della pressione. Immissione del tempo in passi di 10 secondi. Visualizzazione della capacità residua dell'addolcitore d'acqua. Indicazione automatica per la rigenerazione dell'addolcitore d'acqua.



Funzione di risciacquo supportata dal software per facilitare il processo di pulizia. Pannello di controllo igienico dietro vetro.



Schermata iniziale controllo Pro



Schermata iniziale controllo Easy

La brevità è la spezia della vita

L'efficienza energetica per eccellenza.



Confronto di cottura tra cuocitore a vapore in pressione e forno a vapore combinato



Con un fabbisogno d'acqua relativamente basso, è possibile ridurre i tempi di cottura fino al 70%.



Opzione di collegamento a un sistema di ottimizzazione energetica inclusa.



Il consumo energetico si riduce fino al 53% grazie ai tempi di cottura più brevi. (Esempio: patate bollite).



Nei processi di cottura a lungo termine, il consumo energetico si riduce fino al 65% rispetto a un forno a vapore combinato GN 1/1 6x.



Risparmio sui costi di esercizio fino al 60% grazie al sistema di recupero del calore.



Smart Touch – dopo 15 minuti di assenza di input, lo schermo passa alla modalità di risparmio energetico.

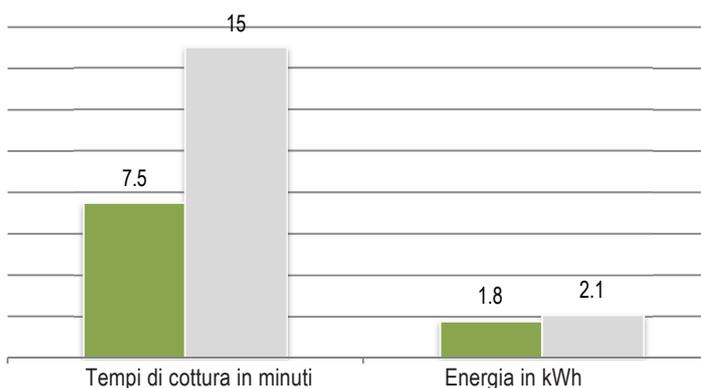


La camera di cottura, lo scambiatore di calore e il generatore di vapore sono completamente isolati.

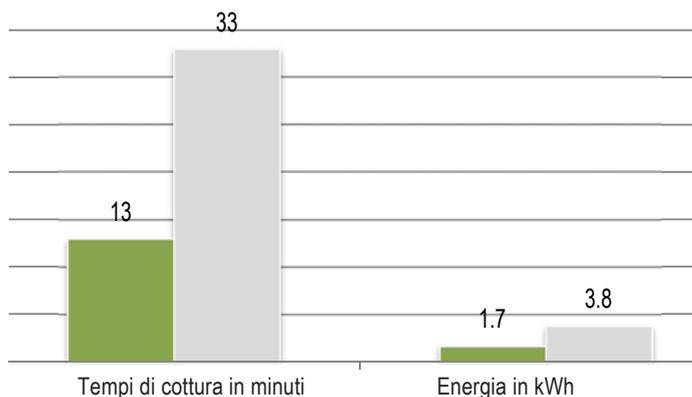


La preparazione delicata riduce le perdite di cottura fino al 10%.

■ Cuocitore a vapore in pressione Salvis ■ Forno a vapore combinato



Broccoli surgelati con carico completo



Patate bollite 7,5 kg



Smart cooking è sinonimo di una cucina redditizia e conveniente. Il sistema è basato sulla produzione ritardata con la tecnologia del vuoto Salvis GreenVAC.

Smart cooking è la ricetta del successo per ospiti e padroni di casa soddisfatti.

FATTI E CIFRE IN BREVE.

Tipo	SDS EVO 311S-CH	SDS EVO 311S-EXPORT
VitalityEVO 3x GN 1/1 - Pro	DS190100	DS190500
VitalityEVO 3x GN 1/1 - Easy	DS190200	DS190600
Capacità	3x GN 1/1-65 / 2x GN 1/1-100 mm / 1x GN 1/1-200 mm	
Tensione	400V 3N 50Hz	
Potenza allacciata	16 kW	
Protezione	25 A	
Lunghezza del cavo (fornito senza spina)	1,5 metri	
Allacciamento dell'acqua	1x G 3/4"	
Pressione dell'acqua dinamica / statica min	2,0 bar / max. 3,5 bar	
Peso (netto/lordo)	95 kg / 110 kg	
Dimensioni (L x P x H)	624 x 843,5 x 866 mm	

Accessori e tensioni speciali su richiesta. Per gli schemi di collegamento e i dettagli tecnici, consultare le istruzioni per l'uso. Prestazioni, dimensioni e design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefono +41 62 788 18 18
E-mail info@salvis.ch

08/2022 - 2200001T

