



NIEUW!



UNIEK

Combi-Steamer

Salvis CucinaEVO

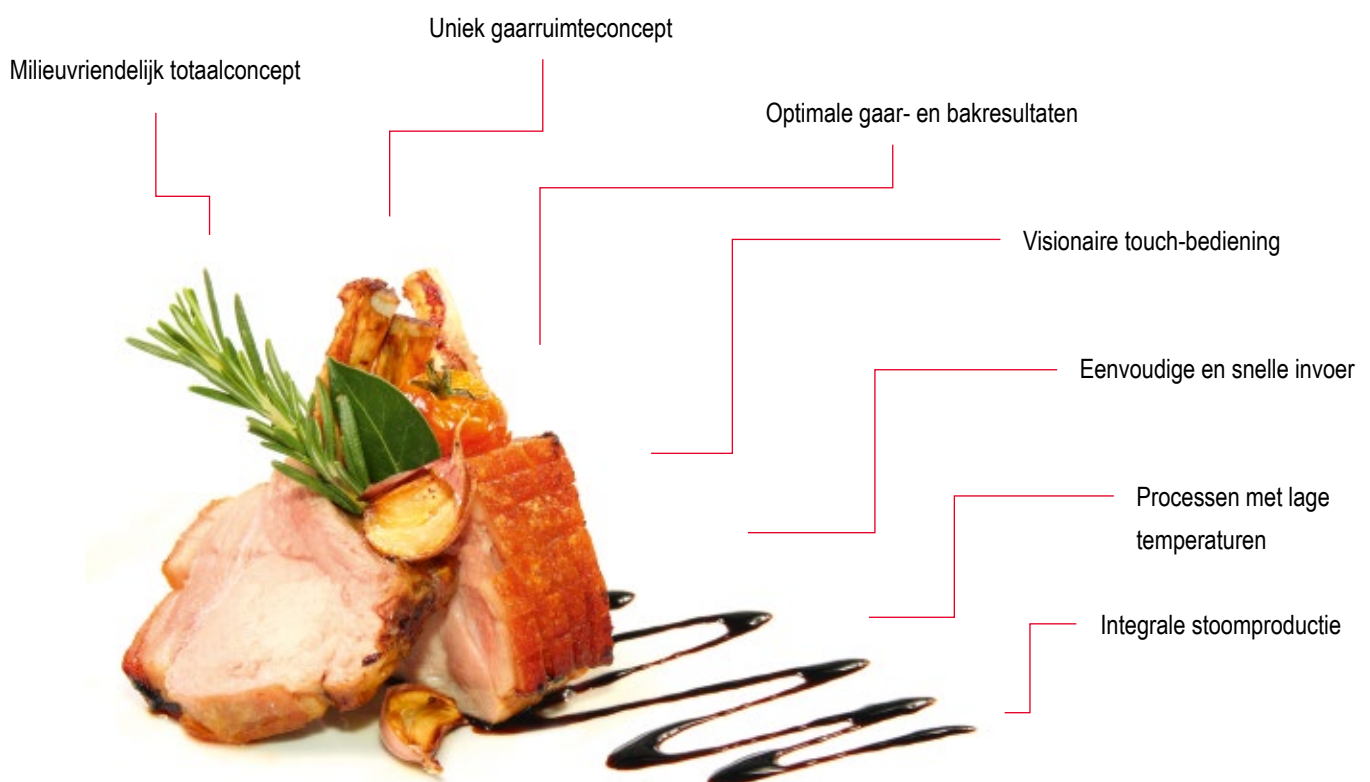


Salvis is een 100 jaar oud Zwitsers bedrijf. Wij vervaardigen hoogwaardige ovens en apparaten voor de professionele keuken. Salvis staat voor energiezuinige, gebruiksvriendelijke producten met optimale gaar- en bakresultaten.

Doordacht en culinair innovatief

Onze filosofie blijft altijd dezelfde: eerst het voedingsproduct, dan de techniek. Geheel volgens ons principe hebben wij ons bij de vervaardiging van de nieuwe combi-steamer Salvis CucinaEVO geconcentreerd op het creëren van perfect culinair genot met de beste combi-steamertechnologie. Samen met onze koks in het ontwikkelingsteam hebben wij ervoor gezorgd dat de nieuwe generatie Salvis CucinaEVO voldoet aan alle eisen die koks aan een gebruiksvriendelijke, krachtige en perfect uitgeruste combi-steamer stellen.

Onze visie wordt realiteit: ontwikkeld door koks en voor koks!



Salvis CucinaEVO, de sterren in uw keuken

De beslissende basis voor uw succes



■ Het unieke 4-in-1-gaarruimteconcept

- Standaard uitrusting van alle QT-modellen met een GN 2/1-gaarruimte
- Een maximaal volume is bruikbaar bij alle processen met lage temperaturen en bij het vitaliseren

■ Optimale gaar- en bakresultaten

Een uitgebalanceerde circulatie voor absolute gelijkmatigheid

■ Geraffineerd design

- Zwart: tijdloze elegantie, ook voor de keuken
- Volledig glazen veiligheidsdeuren met 3-voudige isolerende beglazing met infraroodreflectie

■ De innovatiefste en eenvoudigste bediening

- Snelle en hygiënische bediening door touch & slide
- De duidelijke pictogrammen zijn begrijpbaar in elke taal

■ Het comfortabele reinigingssysteem

- Schoon met een tik op de knop: naar keuze met vol- of halfautomatisch reinigingssysteem
- Energiebesparingsmodus na afloop van het reinigingsproces

■ De voordelige bedrijfskosten

De meest geavanceerde uitrusting, zoals warmtewisselaars en 3-voudige isolerende beglazing, het moderne circulatiesysteem voor de reiniging en het gebruik van een nieuw ontwikkelde EC-motor, vermindert het energie- en watergebruik tot 65 %.



Genieten in vier nieuwe dimensies

Klimaatvirtuoos voor de professionele keuken
en culinaire hoogstandjes

Het perfecte stoomklimaat

Nieuwe stoomprecisie met nog meer efficiëntie

De keuken onder stoom: met de fijnste stoomverdeling in een optimaal temperatuurbereik van 30 – 130 °C. Gegarandeerd de gewenste zachte of knapperige textuur. Drie ventilatorsnelheden bevorderen de stoomverdeling, waarbij de veiligheidsstoomafzuiging (SDA) voor veiligheid zorgt.

Combisteamer: flexibele en veelzijdig

Volmaakt productieklimaat zonder beperking

Voor topprestaties in de productie.

Maximale flexibiliteit voor uw productiestandaard.

Het temperatuurbereik van 30 – 250 °C in combinatie met vocht is ideaal voor sappig gebraad, knapperig gebak en zacht gestoofde bijgerechten.



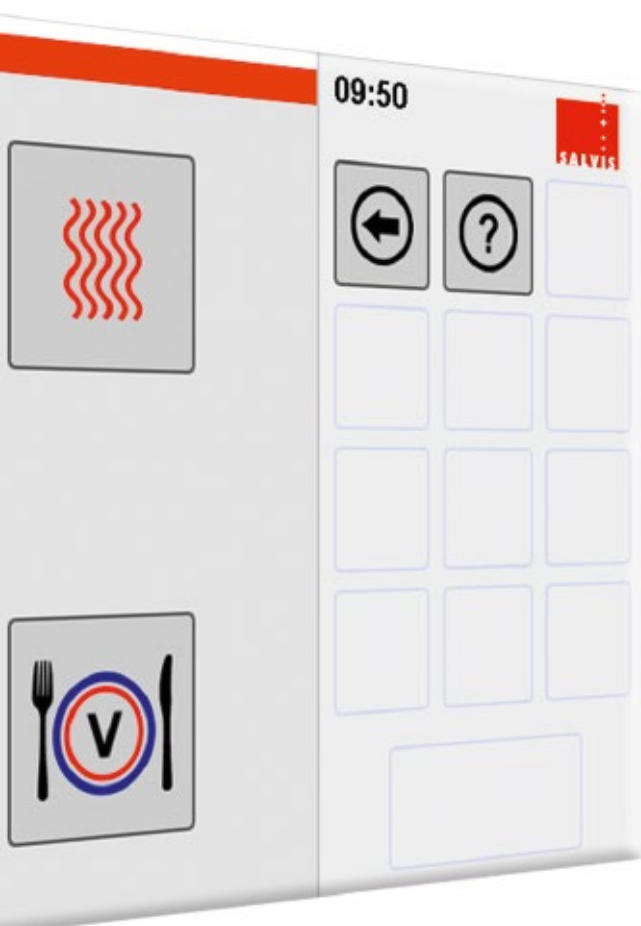


Hete lucht zorgt voor smaak en textuur

Temperatuurbereik van 30 – 250 °C met nieuwe vochtigheidsregeling

Het nieuwe heteluchtklimaat met vochtigheidsregeling in vijf stappen zorgt voor de optimale warmteoverdracht, afgestemd op het voedingsproduct.

De zes verschillende ventilatorsnelheden zorgen voor de gewenste textuur.



Vitaliseren in à-la-carte-kwaliteit

Voor de koningsdiscipline in banketten staan de spitsvondigste instellingen ter beschikking

De systeemoplossing voor de koningsdiscipline à la carte.

Elk bord, elke gastronormbak en elk banket wordt een succes met de vooringestelde en aanpasbare waarden. Kleuren, vormen en smaken blijven in het versestoomsysteem behouden zoals bij à la carte.

De Pro-bediening

Professioneel gebruikscomfort

De troef in uw keuken



Gebruikscomfort bij uitstek:

De Pro-bediening speelt een belangrijke rol bij het garanderen van de kwaliteitsnormen. Uitgekiende vooringestelde bereidingsprogramma's of zelfgedefinieerde recepten verzekeren altijd succes.

Factoren voor gegarandeerd succes:

■ Het persoonlijke kookboek

Programma's naar wens aanvullen of wijzigen, opslaan en vervolgens weer oproepen.

■ Bakmodus: voor buitengewoon lekker brood

Bij elke deegsoort wordt gezorgd voor een bijzonder precieze vochtinjectie, de juiste rijp- en rusttijden en een actieve be- en ontvochtiging.

■ Favorieten

De belangrijkste en meest gebruikte bereidingsprogramma's worden met een tik op de knop gestart: zo bereikt iedereen – van stagiair tot chef-kok – dezelfde kwaliteitsnorm.

■ Vier nieuwe, individueel instelbare klimaatzones

Uw kookstijl wordt gesynchroniseerd.
De beste kwaliteitsnormen!

■ SmartCooking: de intelligente manier van koken

Automatische processen met precies ingestelde bereidingsparameters.

■ Speciale programma's: bereidingsmethoden met toekomst

Zacht garen, Delta T, Cook & Hold en sous-vide-sensor als optie.

■ Combi-cooking: alles in één oogopslag, ook als de oven vol zit

Optimaal gebruik van de gaarruimte met tijd- en kerntemperatuurbewaking.



Startscherm van de Pro-bediening



Programmaverloop in de Pro-bediening

De Easy-bediening

De snelste invoer met voelbare luxe en een duidelijk overzicht



Het succes schuilt in de eenvoud

De overzichtelijke, handmatige bediening voor de snelste keuken. Alle functies kunnen tot op de minuut en tot op de graad nauwkeurig met automatische vochttoevoer worden gestandaardiseerd: easy op een hoog niveau.

Factoren voor gegarandeerd succes:

■ De eenvoudigste bediening met een overzichtelijke weergave

Fouten uitgesloten – zo eenvoudig!

■ Vitaliseren: de koningsdiscipline bij à la carte

Getest en vooral ook goedgekeurd door professionele banketkoks.

■ Zinvolle snelkeuze voor gaarmethoden

Snelkeuze voor negen gaarmethoden en bereidingsprocessen in één stap.

■ Vier nieuwe klimaatzones met de Combi Step-functie

Vrij combineerbare fasevolgorde met flexibele klimaatinstelling.

■ AQA: automatische kwantiteitsaanpassing

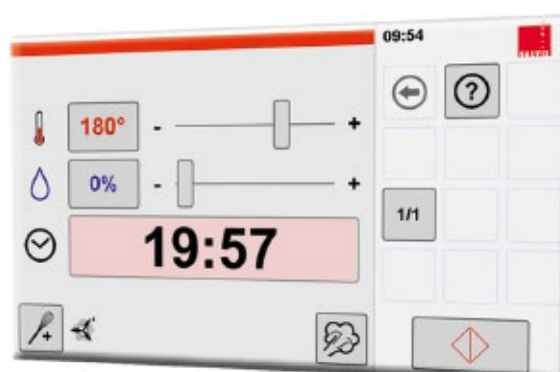
De gestandaardiseerde aanpassing aan de hoeveelheid voedsel helpt om de kwaliteit constant te houden bij het garen, bakken en stomen.

■ Systemmodule

Configuratieopties: aanpassing op verzoek. Uitrusting, bereidingsprogramma's en andere functies zoals sous-vide zijn verkrijgbaar.



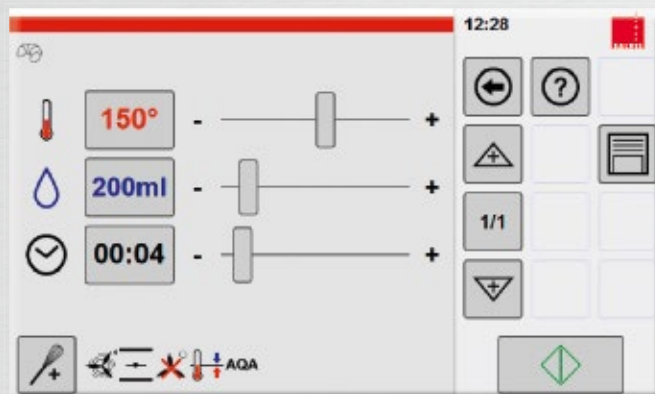
Startscherm van de Easy-bediening



Programmaverloop in de Easy-bediening

Salvis CucinaEVO-bakmodus

Voor bijzonder lekker brood
en gebak



De winkelbakoven voor de eigen keuken

'Het brood van anderen heeft zeven korsten' (Zwitserse broodspreek)

Wie de eigen broodcultuur waardeert, vindt in deze functie alle relevante voorwaarden om van vers krokant brood kunnen te genieten. Naast een goed rijsp proces van het deeg is een uitgebalanceerd klimaat met de juiste vochtigheid, warmte en circulatie doorslaggevend voor een gelijkmatig resultaat.

De beste bakresultaten door een gelijkmatige luchtcirculatie

Getest door professionele bakkers!

Drie ventilatiepauzes

Brengen rust en volume in het deeg

Zes ventilatorsnelheden

Hulp bij de vorming van het volume en de korst

Nabaktijd tot vijf minuten

Knapperigheid is een zaak van de chef!

Actieve be- en ontvochtiging

Voor goudbruine, krokante korsten en heerlijk zacht kruim

Injectievolume in milliliter

Voor een precieze rijzing en rijping van het deeg

AQA: automatische kwantiteitsaanpassing

Gegarandeerde kwaliteit, ook bij verschillende bereidingshoeveelheden



4-in-1: het unieke gaarruimteconcept

Multifunctionele ovenruimte:
een doorslaggevende extra dimensie



GN 1/1 lengterichting



GN 1/1 dwarsrichting



Garen op lage temperatuur en
vitaliseren in GN 2/1



Bakkersnorm 400 × 600 mm

4-in-1 betekent vier doorslaggevende voordelen bij alle 611, 1011 en 2011 QT-modellen

Dubbel gaarruimtevolume voor meer prestatievermogen in een kortere tijd.
De beslissende factor in de professionele keuken.

4-in-1 = 100 % meer gaarruimtevolume

Het bakken verloopt gelijkmatig, ook als de gaarruimte vol zit. De verspringende positionering en de gelijkmatige luchtstroom zorgen voor optimale bak- en gaarresultaten.

4-in-1 = één inhangrek voor vier dimensies

De standaard geïntegreerde houder voor gaar- en baktoebehoren is geschikt voor alle maten: GN 1/1 lengterichting en dwarsrichting, GN 2/1 en bakkersnorm 400 × 600 mm.

4-in-1 = dubbele capaciteit

De dubbele capaciteit bij alle processen met lage temperaturen en bij banketbereidingen, dankzij een volledige benutting van de gaarruimte.

611QT = 24 borden met 32 cm diameter

1011QT = 40 borden met 32 cm diameter

2011QT = 80 borden met 32 cm diameter

4-in-1 = veiligheid en gebruikscomfort met de overdwarse geleiderails

Uw veiligheid bij de omgang met hete bereidingen is zeer belangrijk voor ons. De overdwarse geleiderails zorgen voor ergonomie en dus comfort bij het in- en uitladen van de bereidingen.

Salvis CucinaEVO in de compacte versie

De allrounder van slechts 55 cm breed voor de ergonomische keuken

De smalle compacte apparaten voldoen aan de hoogste eisen en nemen weinig ruimte in beslag

Met zijn breedte van amper 55 cm is het kleinste compacte apparaat een geniale partner in frontcooking en de bistrokeuken. Voor snel gebruik in een à-la-carte-keuken of een frontcookingstation is dit apparaat ideaal. Het strakke elegante design en het multifunctionele karakter overtuigen in elk opzicht, terwijl de bediening zeer eenvoudig is. Perfect voor gebruik in kleine keukens. Helemaal volgens ons principe: maximaal comfort zonder in te boeten op het gebied van de bereidingskwaliteit.

- Kies tussen de **bedieningsvarianten Easy en Pro.**
- **Door het boven aangebrachte bedieningspaneel** en de ergonomische deuraanslag rechts of links verliest men geen plaats bij de installatie.

- **Met de geïntegreerde slangsproeier, 3- of optioneel 4-voudige isolerende deurbeglazing, een automatisch reinigingssysteem en veel extra functies** zijn onze 'kleine' apparaten de krachtpatser in hun klasse.



**Salvis CucinaEVO
623T**
Het slimme instapmodel



**Salvis CucinaEVO
611T**
De kleine krachtpatser



Salvis CucinaEVO
1011T
 De plaatsbesparende practicus



Salvis CucinaEVO
Dubbele uitvoering 623T op 623T
 De compacte dubbeldekker

Salvis CucinaEVO voor maximale productiebenutting

Onovertroffen in capaciteit, flexibiliteit en kwaliteit

Techniek die overtuigt: het 'grote' combisteamermodel QT

Zij zijn de hoofdrolspelers in de productie. In cateringbedrijven, hotelkeukens, banketkeukens of grote kantines, kortom overal waar maximaal prestatievermogen in combinatie met precieze gaar- en bakresultaten en een intuïtieve bediening vereist zijn, zijn deze apparaten de 'rots in de branding'. Vergemakkelijk uw arbeidsprocessen met geavanceerde technische innovaties! De unieke flexibiliteit met de overlangse en overdwarse geleiderails voor GN of bakkersnorm biedt een extra gevoel van zekerheid en bevordert de rentabiliteit door een perfecte benutting van de hygiënische gaarruimte.

■ Afhankelijk van de behoeften, capaciteit en eisen kan worden gekozen uit verschillende maten: 6, 10 of 20 paar geleiderails, telkens GN 1/1 of GN 2/1. Hiermee kunnen ook verschillende dubbele uitvoeringen worden samengesteld.

■ Kies op basis van uw eisen voor de bedieningsvariant Easy of Pro.



Salvis CucinaEVO
611QT en 621QT
De populaire



Salvis CucinaEVO
1011QT en 1021QT
De allrounders



Salvis CucinaEVO
2011QT en 2021QT
De krachtpatzers



Salvis CucinaEVO
Dubbele uitvoering 611QT op 1011QT
Het perfecte team

Salvis CucinaEVO-wasemkap

Functioneel en doeltreffend in de verwijdering van dampen

Krachtig bij frontcooking en in de keuken

De Salvis CucinaEVO-wasemkap is een **compacte opbouwmodule** om dampen die bij het garen ontstaan, te verwijderen. Een schone oplossing voor front- en freeflowstations en in de keuken voor de optimalisering van het klimaat. De compacte en mooie module past in elke omgeving en is verkrijgbaar voor alle modellen, inclusief dubbele uitvoeringen. Het dubbele veiligheidsdeurslot zorgt voor extra arbeidsveiligheid en helpt bij het condenseren van de dampen.

- **Dampen en wasems** worden tijdens het garen door vier luchtgekoelde warmtewisselaars gecondenseerd.
- Het **ventilatorvermogen met vier standen** wordt automatisch en afhankelijk van de bedrijfstoestand geregeld.
- Het **condensatie-rendement** van de kap is hoger dan 80 %.
- **Directe condensafvoer** via het afvoersysteem.



Salvis CucinaEVO
met wasemkap
voor alle T-modellen



Salvis CucinaEVO
met wasemkap
voor alle QT-modellen

Het instelbare Eco-Autoclean EAC

Zuinig en doeltreffend schoon met een tik op de knop.

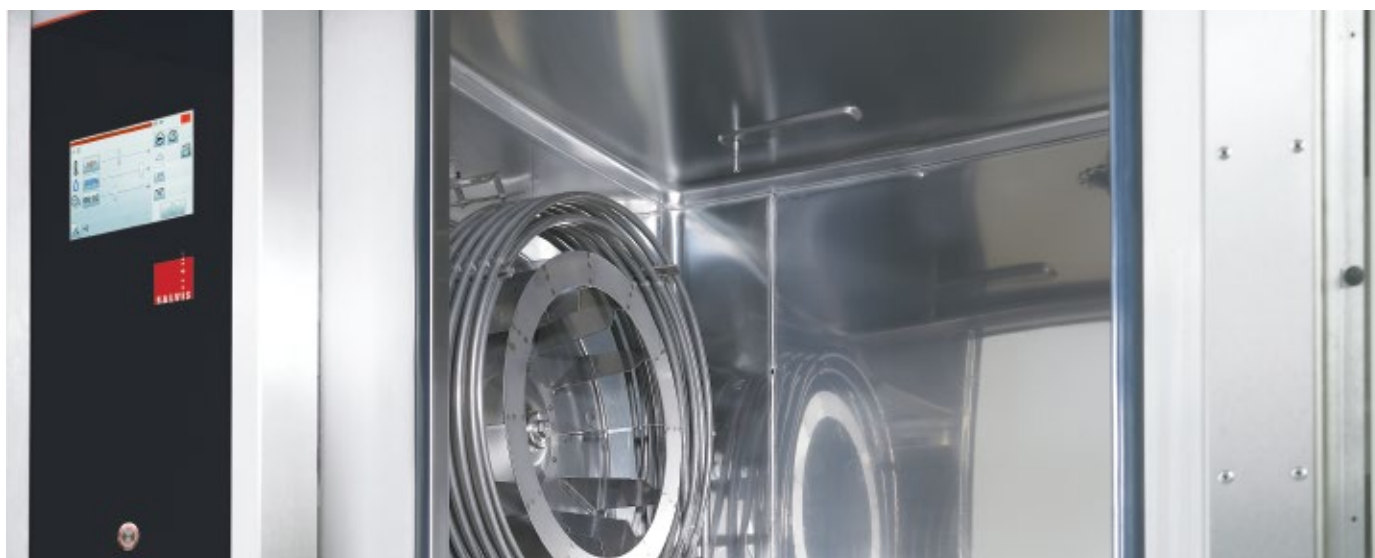


Eco-Autoclean EAC

Instelbaar, volautomatisch, veilig en zuinig

Het geïntegreerde, volautomatische duale reinigings- en onderhoudssysteem kan naar keuze met vloeibaar of poedervormig reinigingsmiddel worden gebruikt. Vier verschillende reinigingsniveaus en een snelle spoelfunctie zijn beschikbaar: eenvoudiger en efficiënter kan het niet!

- Het **geïntegreerde circulatiesysteem** bespaart vooral water en reinigingsmiddelen.
- **100 % volautomatisch en veilig als vaste installatie met vloeibare reiniger.** Optimaal bedieningscomfort en minimale kosten, omdat voor elk reinigingsniveau exact wordt geseerd. Geen extra bewerkingen: eenvoudig en veilig reinigen met een tik op de knop.
- **Instelbare reinigingsniveaus naargelang de vervuilingsgraad**, een snelle spoelfunctie en een handmatig reinigingsprogramma.
- Via de **ingebouwde reinigingsproeier** met straalcyclus worden het water en de reiniger optimaal in de gaarruimte verspreid.
- **Naar keuze met poedervormig of vloeibaar reinigingsmiddel.**



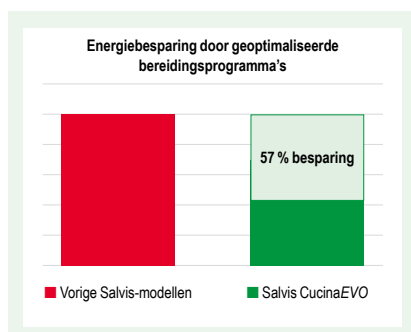
Salvis CucinaEVO – de rendabele investering!



Salvis CucinaEVO: de rendabele investering!

De beste techniek. Wij hebben al onze knowhow in de nieuwe generatie Salvis CucinaEVO geïnvesteerd. Ondanks het dubbele volume van de gaarruimte bij QT-modellen is het verbruik van energie en water geoptimaliseerd. Dat is mogelijk dankzij innovaties. Een duidelijke winst voor uw keuken. Alle voorbeelden gelden voor de modellen 611QT en 1011QT.

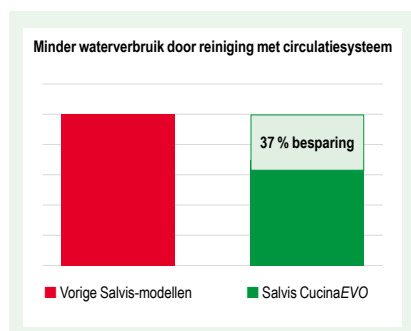
Uw maandelijkse
besparingspotentieel



De voorgestelde bereidingsprogramma's en speciale functies voor laagtemperatuurbereidingen van vlees verminderen de energie- en productiekosten tot 57 %*.

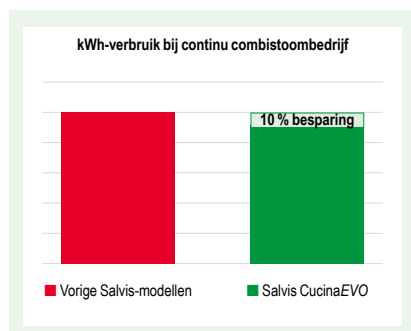
* Bij zes werkdagen per week tijdens het hele jaar, degelijk restaurant met ong. 120 maaltijden per dag

CHF 315
(€ 285)



De nieuwe volautomatische reiniging met circulatiesysteem vermindert het waterverbruik met meer dan 37 %.

CHF 65
(€ 56)



De nieuwe gaarmethoden met afgestemd waterverbruik en specifieke ventilatorklepinstelling verminderen het kWh-verbruik met bijna 10 %*.

* Bei zes werkdagen per week tijdens het hele jaar, ten minste vier uur combistoombedrijf per dag

CHF 150
(€ 135)



Omdat wij Zwitsers zijn

Al generaties lang is het milieu zeer belangrijk voor ons. Als Zwitsers industriebedrijf exporteren wij onze producten tegenwoordig naar meer dan 50 landen over de hele wereld. Dat willen wij op een verantwoorde manier doen en daarom ontwikkelen en produceren wij onze apparaten volgens de modernste technologische normen.



Hypermoderne technologieën zorgen voor een lager verbruik van energie en water ondanks het dubbele volume van de gaarruimte.



De nieuw ontwikkelde EC-motor vermindert het energieverbruik tot 65 % bij elke start- en verwarmingsfase!



3-voudige isolerende deurbeglazing met infraroodreflectie
Veiligheidsrelevant omdat de beglazing tegen verbranding beschermt en voor tot 20 % energieoptimalisatie zorgt. De energie blijft waar deze thuishoort: in de gaarruimte.



Licht uit na 15 minuten

Na 15 minuten zonder invoer start de energiebesparingsmodus. De verlichting van de gaarruimte gaat uit en het display wordt gedimd.



Zes ventilatorsnelheden stemmen de benodigde energie perfect op de bereiding af.



EcoMode als extra functie

Naar keuze instelbaar voor alle bereidingsprocessen. Besparing van energiekosten tot 40 %.



Warmteterugwinning

De geïntegreerde tegenstroomwarmtewisselaar in alle QT-Pro-modellen vermindert de energiekosten tot 30 % en het waterverbruik bij de dampafvoer tot 80 %.



De reiniging met circulatiesysteem bespaart tot 37 % water.

Salvis CucinaEVO-accessoires

Het uitgebreide assortiment voor uw keuken



- GN-bakken, -platen en -roosters
GN 2/3 en GN 1/1 tot en met GN 2/1
en bakersnorm



- Onderstellen in verschillende uitvoeringen en hoogtes verkrijgbaar



- Banketsystemen van 6 × GN 1/1 tot
en met 20 × GN 2/1



- Reinigings- en onderhoudsmiddelen
voor uw Salvis CucinaEVO en keuken

Uniek.

Onvergelijkbaar servicepakket.

**Van kok tot kok**

Opleidingen à la carte

Op verschillende plaatsen kunt u deelnemen aan opleidingen over de nieuwste ontwikkelingen en toepassingsideeën.

Interessante vakspecifieke onderwerpen en productiemethoden worden 'hapklaar' geserveerd. Actueel, boeiend en vaak ook buitengewoon.

**Advies en coaching**

Smart cooking is onze voorsprong

Al onze medewerkers worden continu bijgeschoold. De interne uitwisseling van informatie over alle gerealiseerde projecten en keukens in Europa biedt u talrijke oplossingen. *Smart cooking* is daarbij onze kennis van processen op het gebied van efficiëntie en kwaliteit.

**Klantenservice en onderhoud**

Regionale organisatie voor snelle hulp

De combi-steamers Salvis CucinaEVO zijn uitgerust met een eigen diagnosesysteem. Dit helpt bij technische storingen en bespaart de klantenservice tijd bij het analyseren. Onze partners in uw buurt krijgen elk jaar een opleiding in ons hoofdkantoor – daarom zijn zij de beste lokale serviceverleners.



smart cooking staat voor een rendabele en rationele keuken. Het systeem is gebaseerd op de latere productie met de vacumeertechnologie Salvis GreenVAC. **smart cooking** is het succesvolle recept voor tevreden gasten en restaurateurs.

CIJFERS EN FEITEN IN ÉÉN OOGOPSLAG.

Model	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT	
Uitvoering										
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	
Capaciteit										
Type geleiders	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	
Aantal roosters	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6+1	10+1	20	
Roosterafstand	mm	60	60	60	67	67	67	67	67	
Banketsysteem borden ø 32 cm / ø 28 cm*				24	40	80	24	40	102*	
Afstand tussen borden				68	68	68	68	68	80	
Afmetingen mm										
Breedte	550	550	550	980	980	1115	980	980	1115	
Diepte	629	809	809	795	795	875	795	795	875	
Hoogte	764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	1925	
Elektrische apparaten										
Stroomverbruik	kW	3,8				34,6			51,5	
	kW	6,3	8,6	11,0	11,0	16,4	44,0	18,6	33,5	67,1
Spanning	V	230 V N				400 V 3N			400 V 3N	
		50/60 Hz				50/60 Hz			50/60 Hz	
	V	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	
		50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	
Afzekering	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
Water										
Wateraansluiting	kW/kWe	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	
Waterafvoer	mm	40	40	40	40	40	50	40	40	50

Toebehoren en speciale spanning op aanvraag. Aansluitplannen en technische details zie gebruiksaanwijzing. Onder voorbehoud van prestaties, afmetingen en veranderingen in het ontwerp. Waterdruk min. 2 bar, max. 6 bar. De gegevens van de fabrikant met betrekking tot de wateraansluitingen moeten in acht worden genomen.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefoon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

05/2017 - 22000109

