



Nouveau!

UNIQUES

Les Combi-Steamer Salvis CucinaEVO

salvis.ch

smart cooking



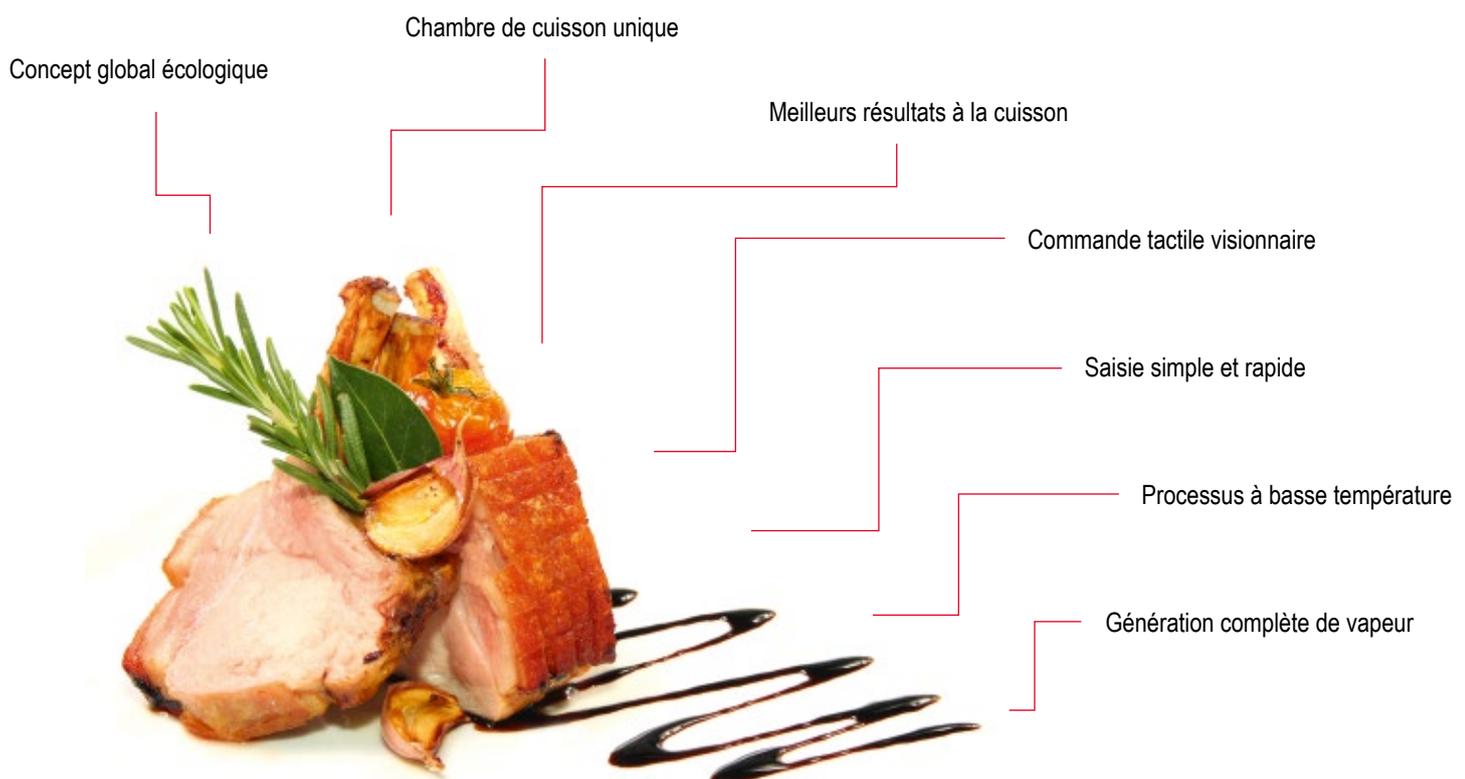


Salvis est une entreprise suisse centenaire. Nous construisons des fourneaux haut de gamme et des appareils dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est aussi synonyme de produits économes en énergie et facile à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Intelligent pour une cuisine innovante

Notre philosophie reste toujours la même - la technique au service des aliments. Fidèle à nos principes, nous nous sommes concentrés sur la perfection culinaire associée au nec plus ultra technologique lors de la conception des nouveaux Combi-Steamingers Salvis CucinaEVO. En coopération avec notre équipe du développement culinaire, nous avons intégré toutes les attentes des cuisiniers quant à la convivialité d'utilisation, la performance et l'équipement idéal dans la nouvelle génération des Combi-Steamingers Salvis CucinaEVO.

Notre vision devient réalité – conçu par des cuisiniers pour des cuisiniers !



Salvis CucinaEVO, le sommet dans votre cuisine

Les raisons décisives pour votre succès



■ Chambre de cuisson unique 4 en 1

- Équipement de série de tous les modèles QT dans la taille GN 2/1
Chambre de cuisson
- Volume maximum utilisable pour tous les processus à basse température ainsi que pour la revitalisation

■ Meilleurs résultats à la cuisson

Des flux extrêmement réguliers pour une parfaite homogénéité

■ Un design des plus nobles

- Noir – une élégance intemporelle désormais dans votre cuisine
- Porte-coulissante avec triple vitrage intégral et couche réfléchissante à infrarouge

■ Une commande pionnière et des plus simples

- Commande tactile, rapide et hygiénique
- Pictogrammes univoques et explicites dans toutes les langues

■ Un système de nettoyage confortable

- Nettoyage via une touche – nettoyage complet ou partiel au choix
- Mode économique à la fin du nettoyage

■ Les coûts d'exploitation les moins chers

Équipement de pointe comme échangeur de chaleur, triple vitrage, nettoyage par circulation le plus moderne ainsi qu'utilisation d'un moteur EC pour réduire la consommation énergétique et de l'eau de 65 %.



Quatre nouvelles dimensions au service du plaisir

Virtuoses du climat au service d'une cuisine compétente
et des délices culinaires

Vapeur parfaitement climatisée

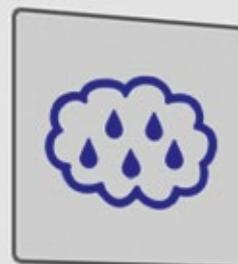
Une vapeur plus précise pour une puissance encore plus efficace

Pleine vapeur – avec une répartition de la vapeur ultra précise sur une plage de température optimale de 30 à 130 °C. Des textures moelleuses et croquantes selon vos envies. Les trois vitesses du ventilateur stimulent la répartition de la vapeur et l'aspiration sécurisée des vapeurs (SDA) apporte toute la sécurité requise.

La vapeur combinée – flexibilité et diversité

Profitez de tout pour le climat de votre production

Pour une performance maximale dans la production. Toute la flexibilité au service de vos standards de production. La plage de température comprise entre 30 et 250 °C associée à l'humidité convient parfaitement aux rôtis juteux, gâteaux croustillants et accompagnements braisés.



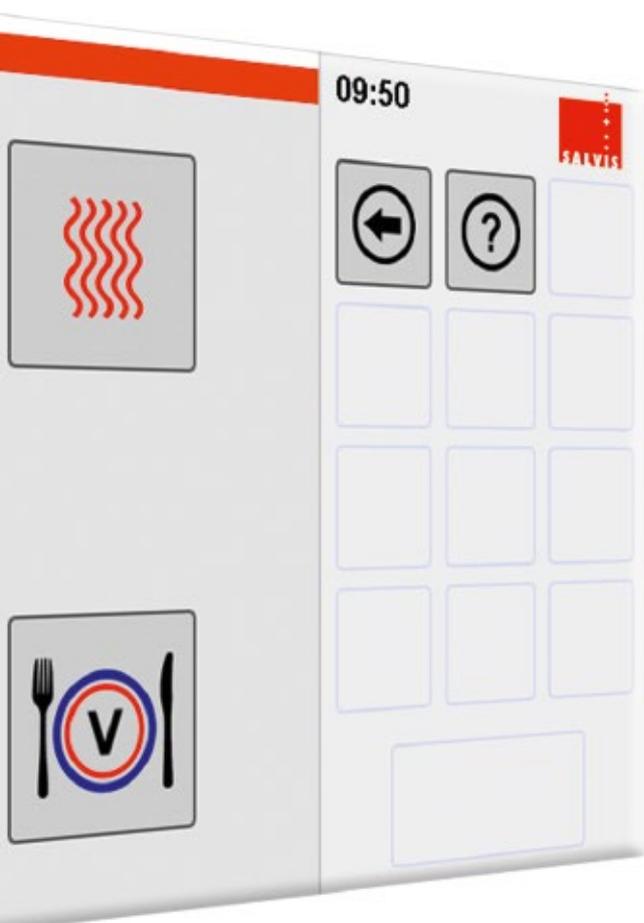


L'air chaud – pour le goût et la texture

Plage de température de 30 à 250 °C avec une nouvelle autorégulation de l'humidité

Le nouveau climat d'air chaud avec autorégulation de l'humidité à cinq niveaux garantit la transmission optimale de la chaleur en fonction des aliments.

Les six vitesses du ventilateur vous assurent d'obtenir la texture recherchée.



Vitalisation à la carte

Des réglages ingénieux vous aident pour la discipline reine de tous les banquets.

La solution par excellence pour le service à la carte. Vous réussissez chaque assiette, récipient GN et chaque banquet grâce aux valeurs prédéfinies et ajustables. Couleurs, formes et saveurs gardent le même aspect qu'une préparation à la minute grâce au système de vapeur fraîche.

La commande Pro

Une commande confortable professionnelle

Un as dans votre cuisine



Le confort de commande par excellence

La commande professionnelle vous aide concrètement à respecter les standards de qualité. Des programmes de cuisson ingénieux et prédéfinis ou vos recettes prédéfinies garantissent un succès permanent.

Des facteurs clés pour votre réussite :

■ Votre livre de recettes personnel

Complétez, modifiez les programmes comme bon vous semble, puis enregistrez-les pour y accéder en toute simplicité.

■ Le mode boulanger – pour des pains exceptionnels

En fonction du type de pâte, ce mode prend en compte au millilitre près la quantité de vapeur, la durée de levée et de repos ainsi que l'humidification et la déshumidification.

■ Vos favoris

Démarrez les programmes de cuisson les plus importants qui sont souvent les plus utilisés, en tapotant simplement sur l'écran – les mêmes standards de qualité, de l'apprenti au maître.

■ Quatre nouvelles zones pour un climat individuel

Votre style de cuisson est désormais synchronisé. Des standards de qualité des plus précis !

■ SmartCooking – la cuisson intelligente

Des processus automatisés avec des paramètres de cuisson ultra précis.

■ Programmes spéciaux – la cuisson de demain

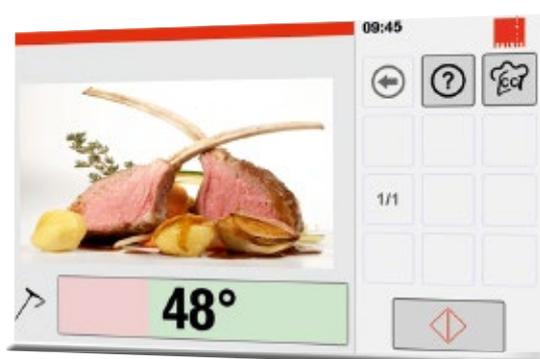
Cuisson douce, delta T, Cook & Hold et capteur pour sous-vide en option.

■ Combi-Cooking – tout en vue, même complètement plein

Utilisation optimale de la chambre de cuisson – avec surveillance de la durée et de la température à cœur.



Écran d'accueil de la commande Pro



Séquence d'un programme sur la commande Pro

La commande Easy

Saisie rapide avec un brin de luxe et une vue d'ensemble claire



Le succès naît dans la simplicité.

Commande manuelle claire pour une cuisine rapide. Vous pouvez standardiser toutes les fonctions à la minute près et avec un apport automatique d'humidité – Easy avec ce petit plus.

Des facteurs clés pour votre réussite :

■ **La commande la plus simple avec un graphisme épuré**
Aucune mauvaise manipulation possible – elle est trop simple!

■ **Vitalisation – la discipline reine dans le secteur « à la carte »**
Testé et approuvé par les professionnels des banquets – résultat : excellent !

■ **Méthodes de cuisson – des raccourcis appréciés**
Neuf méthodes de cuisson accessibles par raccourcis de premier niveau.

■ **Quatre nouveaux climats pour la fonction « Combi-Step »**
Étapes à définir vous même avec choix souple du climat.

■ **AQA – ajustement automatique de la quantité**
L'ajustement standardisé de la quantité de cuisson vous aide à obtenir une qualité constante pour la cuisson et la vaporisation.

■ **Système modulaire**
Configuration en option – ajustement personnalisé. Nous vous proposons au choix, des équipements, programmes de cuisson et autres fonctions comme le sous-vide.



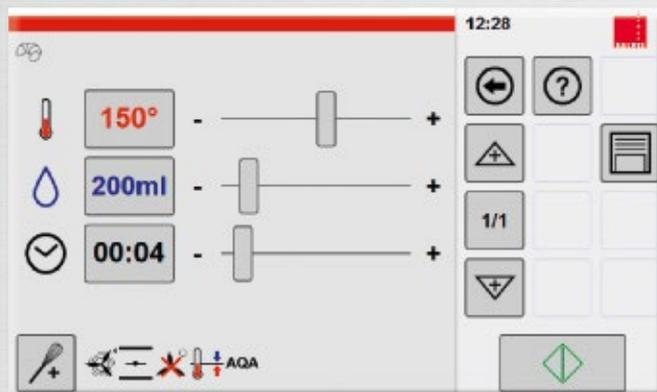
Écran d'accueil de la commande Easy



Séquence d'un programme de la commande Easy

Le mode boulanger de la Salvis CucinaEVO

Pour des pains et viennoiseries exceptionnelles



Les fours de magasin pour votre propre cuisine

« Le pain des autres a sept croûtes » (dicton suisse sur le pain)

Celui qui apprécie sa propre culture du pain trouve ici toutes les conditions pour un plaisir frais croustillant. Outre un bon pétrissage, un climat équilibré entre humidité, chaleur et circulation est décisif pour un résultat homogène.

Une excellente cuisson grâce à une circulation homogène de l'air

Testée par les boulangers professionnels !

Trois durées d'arrêt du ventilateur

Pour plus de repos et de volume dans la pâte

Ventilateur à six vitesses

Pour plus de volume et une meilleure croûte

Prolongation de la cuisson jusqu'à cinq minutes

Une croûte croustillante est une affaire de maître !

Humidification et déshumidification actives

Pour des croûtes bien dorées et une mie bien aérée

Quantité de vapeur au millimètre près

Pour une levée et une maturation exactes de la pâte

AQA – l'ajustement automatique à la quantité

L'assurance-qualité même avec différents chargements



4 en 1 : une chambre de cuisson unique

Volume bicarré de la chambre de cuisson –
une dimension en plus décisive



Insertion transversale GN 1/1



Insertion horizontale GN 1/1

4 en 1, c'est quatre avantages décisifs pour tous les modèles 611, 1011 et 2011 QT

Double volume de la chambre de cuisson pour encore plus de puissance – le tout en un rien de temps.

Le facteur décisif dans une cuisine professionnelle.

4 en 1 = 100 % de volume en plus dans la chambre de cuisson

Doreure homogène et charge complète. Le positionnement décalé et le flux d'air régulier assurent une excellente cuisson.

4 en 1 = un support pour les quatre dimensions

Le support intégré de série pour les accessoires de cuisson se décline dans toutes les tailles : GN 1/1 transversal et horizontal, GN 2/1 ainsi que les plaques de cuisson 400 × 600 mm.

4 en 1 = une capacité doublée

Capacité doublée pour tous les processus à basse température et les banquets grâce à l'utilisation totale de la chambre de cuisson.

611QT = 24 assiettes à 32 cm de diamètre

1011QT = 40 assiettes à 32 cm de diamètre

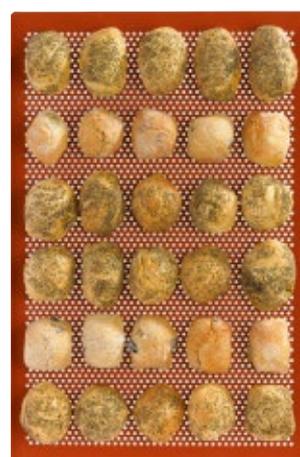
2011QT = 80 assiettes à 32 cm de diamètre

4 en 1 = sécurité et confort de chargement avec l'insertion horizontale

Votre sécurité lors de la manipulation des plats chauds est cruciale à nos yeux. L'insertion horizontale vous offre ergonomie et confort lors du chargement et déchargement des plats chauds.



Cuisson NT et vitalisation dans un GN 2/1



Plaque de cuisson 400 × 600 mm

La version compacte de la gamme Salvis CucinaEVO

Avec une largeur de seulement 55 cm, cette version est le multitalent de la cuisine ergonomique.

Les appareils compacts répondent aux exigences les plus poussées pour un faible encombrement.

Avec seulement 55 cm de large, ces appareils compacts sont le partenaire idéal de la cuisson en magasin et des cuisines de bistros. Ces modèles déploient tous les atouts lors d'une utilisation rapide dans une cuisine à la carte sur plusieurs postes ou en magasin. Leur design épuré et noble ainsi que leur multifonctionnalité convainquent en tout point. Leur utilisation intuitive vient arrondir le tout. Parfaits pour une utilisation dans les garderies et les écoles. À l'unisson avec notre philosophie : un maximum de confort sans aucun compromis sur la qualité des aliments.

- Choisissez entre la **commande Easy ou Pro.**
- **Le panneau de commande** placé en haut et le butoir de porte ergonomique à droite ou à gauche évitent toute perte de place lors de l'installation.
- **Douchette flexible intégrée, porte à triple ou quadruple vitrage, nettoyage automatique et de nombreuses autres fonctions** font de nos modèles compacts les appareils les plus performants de leur catégorie.



**Salvis CucinaEVO
623T**

Les entrées de gamme fûtées



**Salvis CucinaEVO
611T**

Les compacts puissants



**Salvis CucinaEVO
1011T**
Les pratiques peu encombrants



**Salvis CucinaEVO
Modèle à deux étages 623T sur 623T**
Les compacts en double

Salvis CucinaEVO pour un rendement maximum

Une capacité, flexibilité et qualité imbattables

Une technique qui convainc – les « grands » Combi-Steaming version QT

Ils sont les acteurs principaux dans la production. Traiteurs, hôtels, banquets ou cantine – partout où vous devez allier une performance maximale à une cuisson précise et une utilisation intuitive. Simplifiez vos étapes de travail grâce aux innovations techniques ultra modernes ! La flexibilité unique grâce à l'insertion transversale et horizontale et à la taille de cuisson vous apporte une sécurité essentielle et vous aide à rentabiliser votre bénéfice grâce au parfait chargement des chambres de cuisson hygiéniques.

■ En fonction de vos besoins, de la capacité et des exigences, vous avez le choix parmi différentes tailles : 6, 10 ou 20 plaques, respectivement pour les tailles 1/1 ou GN 2/1. Vous pouvez en outre réaliser différents postes à deux étages.

■ Optez pour la **commande Easy ou Pro** afin de parfaitement répondre à vos attentes.



**Salvis CucinaEVO
611QT**
Les appréciés



**Salvis CucinaEVO
1011QT et 1021QT**
Les universels



Salvis CucinaEVO
2011QT et 2021QT
Les puissants



Salvis CucinaEVO
Modèle à deux étages 611QT sur 1011QT
L'équipe parfaite

Hotte de condensation Salvis CucinaEVO

Fonctionnelle et efficace pour lutter contre la condensation

Performante pour toutes les cuisines – ouvertes ou non

La hotte de condensation Salvis CucinaEVO – Une **unité complémentaire compacte** pour l'élimination des vapeurs produites pendant la cuisson. La solution hygiénique pour optimiser le climat de travail dans toutes les zones situées en magasins et de libre-service, ainsi que pour les cuisines. Compacte et esthétique, cette unité s'adapte à tous les styles d'intérieur. Elle est disponible pour toutes les tailles ainsi que pour les postes à double étage. Son verrou de sécurité à deux niveaux offre une sécurité de travail accrue et permet de lutter encore plus efficacement contre la condensation.

- **Les vapeurs et buées** sont évacuées pendant la cuisson grâce à quatre échangeurs de chaleur.
- La **puissance de ventilation à quatre niveaux** est commandée automatiquement en fonction de l'état de marche.
- **L'efficacité** de la hotte est supérieure à 80 %.
- **Évacuation directe de la condensation** vers les systèmes des eaux usées.



Salvis CucinaEVO
pour toutes versions T
avec hotte de condensation



Salvis CucinaEVO
pour toutes versions QT
avec hotte de condensation

La fonction Eco-Autoclean EAC en option
L'hygiène économique et efficace au bout du doigt.



Eco-Autoclean EAC

En option, automatique, sécurisée et rentable.

Le système dual de nettoyage et d'entretien automatique intégré fonctionne au choix avec un nettoyant liquide ou en poudre. Il comprend quatre niveaux de nettoyage et une fonction de rinçage – rien de plus simple et rentable !

- Le **système de circulation intégré** économise en particulier eau et produits.
- **Entièrement automatique et sûr à 100% avec une alimentation fixe de nettoyant liquide.** Une utilisation plus confortable et des coûts réduits grâce au dosage exact en fonction du niveau de nettoyage. Aucune manipulation supplémentaire – le nettoyage simple et efficace juste en tapotant.
- **Niveaux de nettoyage au choix selon le degré de saleté,** plus une fonction de rinçage rapide et un programme de nettoyage manuel.
- La **buse de nettoyage intégrée** à cycle d'injection assure la parfaite répartition de l'eau et des produits chimiques dans la chambre de cuisson.
- **Au choix avec un nettoyant en poudre ou liquide.**



Salvis CucinaEVO – un investissement rentable !

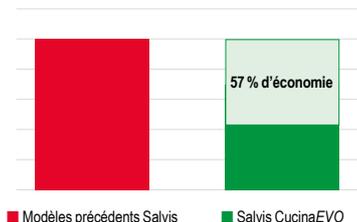


Salvis CucinaEVO – un investissement rentable !

Le nec plus ultra technique. Nous avons mis tout notre savoir-faire dans la nouvelle génération Salvis CucinaEVO. Malgré une chambre de cuisson double sur les modèles QT, nous avons optimisé toutes les ressources grâce à nos solutions innovantes. Un vrai bénéfice pour votre cuisine. Tous les exemples se basent sur les modèles et tailles 611QT et 1011QT.

Vos économies
mensuelles possibles

Économie d'énergie grâce aux programmes de cuisson optimisés

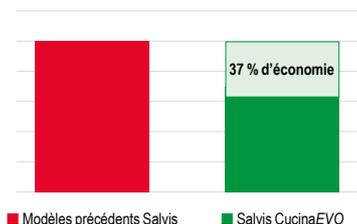


Les programmes de cuisson prédéfinis ainsi que les fonctions spéciales comme la cuisson NT pour la viande, réduisent les coûts de l'énergie et des denrées alimentaires jusqu'à 57 %.

* Pendant six jours ouvrés/semaine & une utilisation sur toute l'année dans un restaurant avec environ 120 couverts par jour

CHF 315
(€ 285)

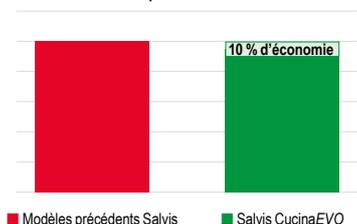
Consommation en eau réduite grâce au nettoyage par circulation



Le nouveau nettoyage automatique par circulation réduit la consommation en eau de plus de 37 %.

CHF 65
(€ 56)

Consommation électrique avec la vapeur combinée en permanence



Les nouvelles méthodes de cuisson harmonisées avec la consommation en eau et le réglage du volet d'air réduisent la consommation électrique de près de 10 %.

* Pendant six jours ouvrés/semaine & une utilisation sur toute l'année au moins quatre heures de fonctionnement par jour en mode « vapeur combinée »

CHF 150
(€ 135)



Fidèles à nos sources !

Déjà au cours de ces dernières générations, notre environnement nous tenait particulièrement à cœur. Entreprise industrielle suisse, nous exportons aujourd'hui nos produits dans plus de 50 pays partout dans le monde. Nous prenons cette responsabilité très au sérieux et nous développons et produisons nos appareils en accord avec les tous derniers standards technologiques.



Des technologies de pointe Elles préservent les ressources malgré la double chambre de cuisson.



Le nouveau moteur EC réduit la consommation énergétique jusqu'à 65 % à chaque démarrage et chauffage !



Porte triple vitrage intégral avec couche réfléchissante à l'infrarouge Essentielle pour votre sécurité car elle évite les brûlures et optimise en outre la consommation énergétique jusqu'à 20 %. L'énergie reste où elle requise - dans la chambre de cuisson.



Arrêt de l'éclairage au bout de 15 minutes

Passé 15 minutes sans aucune action, le mode économique est activé. La lumière de la chambre de cuisson est éteinte et l'écran s'assombrit.



Six vitesses de ventilation pour parfaitement harmoniser l'énergie nécessaire avec l'aliment.



EcoMode comme fonction complémentaire

Activable pour toute cuisson.
Économie des coûts énergétique allant jusqu'à 40 %.



Récupération de la chaleur

L'échangeur à chaleur intégré à tous les modèles QT Pro réduit les coûts énergétiques jusqu'à 30 % et la consommation en eau pour l'extinction des vapeurs jusqu'à 80 %.



Nettoyage par circulation pour une économie d'eau allant jusqu'à 37 %.

Salvis CucinaEVO Accessoires

Une gamme complète pour votre cuisine



- Récipients GN, plaques et grilles de GN 2/3 jusqu'à GN 2/1 en passant par GN 1/1 et plaque de cuisson



- Supports en différentes versions et tailles



- Systèmes de banquet dans les tailles de 6 x GN 1/1 à 20 x GN 2/1



- Nettoyants pour votre appareil Salvis CucinaEVO et votre cuisine

Uniques.

Des services incomparables



Par des cuisiniers pour des cuisiniers

Une formation à la carte

Découvrez nos dernières innovations et de nombreuses idées d'application dans nos différents centres de formation.

Nous vous proposons des thèmes professionnels et des méthodes de production directement prêtes à l'emploi. Moderne, intéressant et parfois même exceptionnel.



Conseil & coaching

smart cooking : notre longueur d'avance

Tous nos salariés profitent de formations permanentes. L'échange interne sur tous les objets réalisés et les cuisines en Europe sont sources de nombreuses solutions pour vous satisfaire. *smart cooking*, ce n'est autre que notre compréhension des procédures en prenant en compte l'efficacité et la qualité.



SAV & maintenance

Une organisation régionale pour une aide rapide

Les combis Steamer de la gamme Salvis CucinaEVO sont équipés d'un système d'autodiagnostic. Il devient donc facile de détecter les pannes techniques et économise du temps au SAV pour les analyses. Nos partenaires à proximité de chez vous sont formés chaque année dans notre maison mère afin de garantir leur excellent service sur place.



smart cooking représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC. **smart cooking** est la recette à succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EN UN CLIN D'OEIL.

Modèle	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT
Exécution									
Salvis CucinaEVO Easy	623T-Easy	611T-Easy	1011T-Easy	611QT-Easy	1011QT-Easy	2011QT-Easy	621QT-Easy	1021QT-Easy	2021QT-Easy
Salvis CucinaEVO Easy	623T-Pro	611T-Pro	1011T-Pro	611QT-Pro	1011QT-Pro	2011QT-Pro	621QT-Pro	1021QT-Pro	2021QT-Pro
Capacité									
Type d'enfournement	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
Nombre d'enfournements	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6+1	10+1	20
Distance entre les grilles	mm	60	60	60	67	67	67	67	67
Système de banquet assiettes ø 32 cm / ø 28 cm*				24	40	80	24	40	102*
Distance entre les assiettes				68	68	68	68	68	80
Dimensions									
	mm								
Largeur		550	550	550	980	980	1115	980	1115
Profondeur		629	809	809	795	795	875	795	875
Hauteur		764	764	1004	840	1120	1925	840	1120
Appareils électriques									
Puissance connectée	kW	3,8					34,6		51,5
	kW	6,3	8,6	11,0	11,0	16,4	44,0	18,6	33,5
Tension	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							
Fusibles	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
Eau									
Raccordement d'eau	KW/KWE	2 × G 3/4 A							
Ecoulement d'eau	mm	40	40	40	40	40	50	40	40

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et les détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction. Pression de l'eau min. 2 bars, max. 6 bars. Tenir compte des indications du fabricant pour les raccordements de l'eau.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18

Télécopie +41 62 788 18 98

05/2017 - 22000101

