



HERAUSRAGEND.

Druck-Steamer
Salvis VitalityEVO

salvis.ch

smart cooking





Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Herausragend in Qualität und Effizienz

Die Kombination aus Dampf und Druck ermöglicht einzigartige Möglichkeiten in der professionellen Küche. Das leistungsfähige Dampfsystem verkürzt die Garzeiten um bis zu 70% und erleichtert die Produktionsabläufe.

Die perfekte Ergänzung für Ihr System – Auf Kundenwünsche und Bedürfnisse schnell zu reagieren ist der Erfolgsfaktor der heutigen Küche.

- Multifunktionelle temperaturgenaue Anwendung drucklos und Hochdruck.
- Einfachste Eingabe über Touch Panel.
- Komfortable Ausstattungsvarianten.
- Flexible Aufstellvarianten und hohe Kapazitäten, auch als PowerTower (Kombination mit Salvis Combi-Steamer) mit kleinster Stellfläche.
- Leistungsfähiger Dampferzeuger.



Dampfklima in Perfektion

Renditegewinn als positiver Nebeneffekt.

Die Paradedisziplin des VitalityEVO – Druckgaren

Mit dem *smart cooking*-System können frisch gelagerte Lebensmittel zu jeder Zeit kurzfristig im Druck-Steamer produziert werden. Das reduziert die gesamte Produktionszeit der Küche. Die Küchenbrigade kann kurzfristig auf grössere Nachfragen reagieren.

- **Frisch.** Gemüse und Stärkebeilagen können à la minute zubereitet werden. Die bedarfsgerechte Produktion beeinflusst den Wareneinsatz positiv und vermeidet Foodwaste.
- **Flexibel.** Der Anwendungsbereich reicht von Aufbereiten bis zeitverzögerte Garprozesse. Dampf und Druck machen viele Prozesse möglich. Die elektronische Temperatureingabe ermöglicht gradgenaues Garen auch für empfindliche Produkte.
- **Gesund.** Während dem Garprozess im sauerstoffarmen Klima umschliessen die feinen Wassermoleküle das Produkt und garen es zur Perfektion. Die kräftigeren Farben von Gemüse sind intensiv leuchtend und der natürliche Eigengeschmack bleibt erhalten.



Das Frische – Konzept im Fokus

Neue Dampfpräzision mit noch effizienterer Leistung.

Hoher Bedienkomfort - starke Leistung - starke Argumente

Dampfdruck und Garzeitverkürzung sind zwei geniale Partner der Köche. Bedienkomfort und Sicherheit stehen bei der Entwicklung innovativer Kochtechnologien dabei mit an erster Stelle.

Die runde Form der Garkammer und Ausprägung der Sicherheitstüre verteilen den Druck gleichmässig. Automatische Sicherheitsventile regeln den Druckausgleich. Das Selbstdiagnose-System erkennt und protokolliert fortlaufend Abweichungen und vereinfacht Service und Wartung.



Doppelwandige-Sicherheits-Türe

Automatische Verriegelung im Druckdampf



Schlauchbrause

mit Rückholautomatik für die vereinfachte Reinigung und Sicherheit im Kochprozess



Integrierter Wasserenthärter

Flexible Installation an jede Trinkwasserqualität – inklusive Osmose



Serienmässiger Wärmetauscher

Wärmerückgewinnungs-System zur ökologisch sinnvollen Energieeinsparung



Smart COOKING.



AQA - Automatische Quantitätsanpassung

Gleichbleibende Garzeiten bei unterschiedlichen Bestückungsmengen



Kerntemperaturfühler

In der Ausführung Pro enthalten für empfindliche Lebensmittel und Sous vide Garprozesse



USB Schnittstelle

Datentransfer leicht gemacht!
Smartweb – Geräte-Vernetzung möglich



Softwaregestützte manuelle Spülfunktion

Geführte Spülfunktion der Garkammer

Salvis Druck-Steamer VitalityEVO

Die Steuerungsvarianten Easy und Pro.

Steuerung Pro



Die all –Inclusive Steuerung für alle Küchen mit wiederkehrenden Prozessen und hohem Qualitäts-Standard.



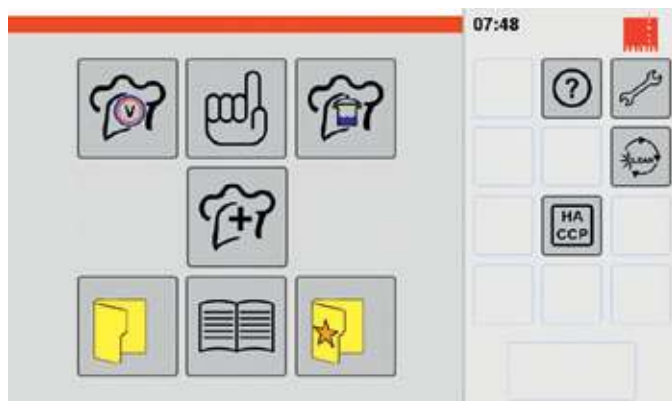
Vollprogrammierbare Kochprozesse mit Speicherfunktion. Ready to use – Kochprogramme. Favoritenauswahl von bis zu 20 Programmen sowie Kategorien für Rezeptgruppen.



Sonderprogramme für die schonende Fleisch-/Fischzubereitung wie Delta-T oder Cook&Hold. Der Kerntemperaturfühler garantiert saftige Fleisch- und Fischgerichte und reduziert Garverluste auf ein Minimum.



HACCP-Datentransfer via USB oder Netzwerkanschluss.



Startbildschirm Pro-Steuerung

Steuerung Easy



Die übersichtliche manuelle Steuerung für die schnelle Postenküche und Produktion.



Einfache piktogrammgeführte erklärungsfreie Steuerung mit individuell anpassbaren Koch-Parametern. Vitalisier-Funktion mit empfohlenen Gar-und Kochzeiten für GN-Behälter und Portionen.



Temperaturgenaue Eingabe mit automatischer Druckanpassung. Zeiteingabe in 10-Sekunden Schritten. Restkapazitätsanzeige für Wasserenthärter. Automatisierter Hinweis zur Regeneration des Wasserenthärters.



Softwaregestützte Spülfunktion zur Erleichterung des Reinigungsprozesses. Hygienische Bedieneinheit hinter Glas.



Startbildschirm Easy-Steuerung

In der Kürze liegt die Würze
Energieeffizienz par excellence.



Garvergleich Druck-Steamer vs. Combi-Dämpfer



Bei vergleichsweise geringerem Wasserbedarf sind bis zu 70% kürzere Garzeiten möglich.



Anschlussmöglichkeit an eine Energie-Optimierungsanlage inklusive.



Der Energieverbrauch sinkt durch die kürzeren Garzeiten um bis zu 53%. (Beispiel Salzkartoffeln).



Bei Langzeitgarprozessen sinkt der Energieverbrauch gegenüber einem 6x GN 1/1 Combi-Dämpfer um bis zu 65%.



Einsparung von Betriebskosten dank dem Wärmerückgewinnungs-System um bis zu 60%.



Smart Touch – nach 15 min ohne Eingabe schaltet der Bildschirm in den Energiesparmodus.

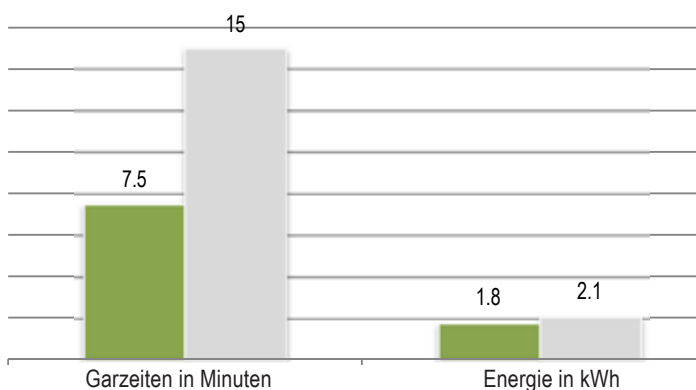


Garkammer, Wärmetauscher und Dampferzeuger sind vollisoliert.

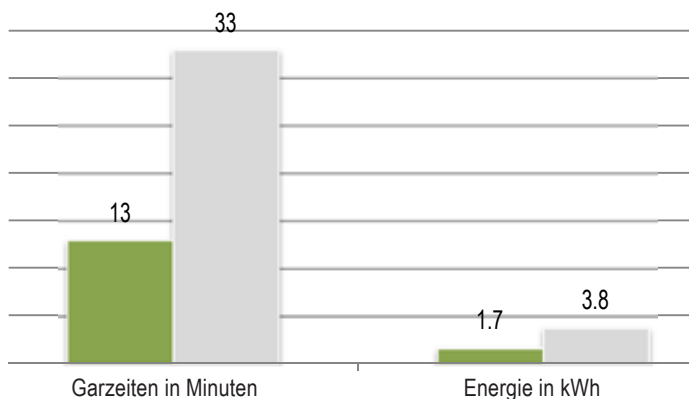


Durch die schonende Zubereitung werden Garverluste um bis 10% reduziert.

■ Salvis Druck-Steamer Combi-Dämpfer ■



Vollbestückung Brokkoli TK



Salzkartoffeln 7.5 kg



Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **Smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

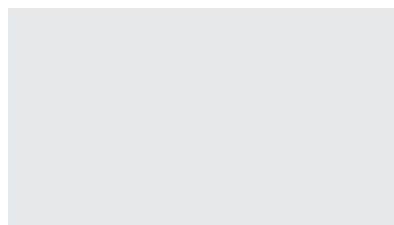
ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Typ	SDS EVO 311S-CH	SDS EVO 311S-EXPORT
VitalityEVO 3x GN 1/1 - Pro	DS190100	DS190500
VitalityEVO 3x GN 1/1 - Easy	DS190200	DS190600
Kapazität	3x GN 1/1-65 / 2x GN 1/1-100 mm / 1x GN 1/1-200 mm	
Spannung	400V 3N 50Hz	
Anschlusswert	16 kW	
Absicherung	25 A	
Kabellänge (Lieferung ohne Stecker)	1,5 Meter	
Wasseranschluss	1x G 3/4"	
Wasserdruck dynamisch / statisch min	2,0 bar / max. 3,5 bar	
Gewicht (netto / brutto)	95 kg / 110 kg	
Abmessungen (L x T x H)	624 x 844 x 867 mm	

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

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

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



03/2019 - 22000040

