



EXCELLENT.

Le Cuiseur à Vapeur Salvis VitalityEVO

salvis.ch

smart cooking





Salvis est une entreprise suisse centenaire. Nous construisons des cuisinières et des appareils haut de gamme dédiés aux cuisines professionnelles. Salvis est également synonyme de produits économe en énergie et faciles à utiliser, permettant d'obtenir les meilleurs résultats à la cuisson.

Excellent en qualité et en efficacité

La combinaison de la vapeur et de la pression offre des possibilités uniques pour la cuisine professionnelle. Le puissant système de vapeur réduit les temps de cuisson jusqu'à 70% et simplifie les processus de production.

Le complément parfait à votre système – répondre rapidement aux souhaits et aux besoins des clients, c'est la clé du succès de la cuisine d'aujourd'hui.

- Application multifonctionnelle à température précise, sans pression et à haute pression
- Manipulation simplissime via l'écran tactile
- Variantes d'équipement pratiques
- Variantes d'installation flexibles et puissances élevées également en PowerTower (en combinaison avec le four mixte Salvis) avec la plus petite surface de travail.
- Générateur de vapeur efficace



Couper parfaitement le son

Un bon rendement comme effet secondaire positif.

La discipline de prédilection du VitalityEVO - la cuisson sous pression

Grâce au système de cuisson *smart cooking*, les aliments fraîchement stockés peuvent être produits à tout moment et à court terme dans le cuiseur à vapeur, ce qui réduit le temps de production total de la cuisine. La brigade de cuisine peut réagir rapidement à des demandes plus importantes.

- **Frais.** La sécurité de pouvoir reproduire la quantité désirée à tout moment en quelques minutes évite la surproduction et le gaspillage alimentaire.
- **Flexible.** La gamme d'applications s'étend de la préparation aux processus de cuisson retardés. La vapeur et la pression permettent de nombreux procédés. L'entrée électronique de température permet une cuisson au degré près, même pour les produits sensibles.
- **Saine.** Pendant le processus de cuisson dans un climat pauvre en oxygène, les molécules d'eau fines enveloppent le produit et le font cuire à la perfection. Les couleurs plus vives des légumes sont intensément brillantes et le goût naturel des produits est préservé.



Zoom sur le concept de fraîcheur

Une vapeur plus précise pour une puissance encore plus efficace

Une puissance élevée - des arguments solides

La pression de la vapeur et la réduction du temps de cuisson sont les incroyables secrets de tout bon chef. L'ergonomie et la sécurité sont des priorités absolues dans le développement de technologies de cuisson innovantes.

La forme arrondie de la chambre de cuisson et celle de la porte de sécurité répartissent la pression uniformément. Des soupapes de sécurité automatiques régulent la compensation de pression. Le système d'autodiagnostic technique détecte et enregistre en permanence les écarts.



Porte de sécurité à double paroi

Verrouillage automatique dans la vapeur sous pression



Douche flexible

Avec retour automatique pour un nettoyage simplifié et plus de sécurité dans le processus de cuisson



Adoucisseur d'eau intégré

Installation flexible pour chaque qualité d'eau - Osmose incluse



Échangeur thermique de série

Système de récupération de la chaleur pour économiser l'énergie de manière écologique

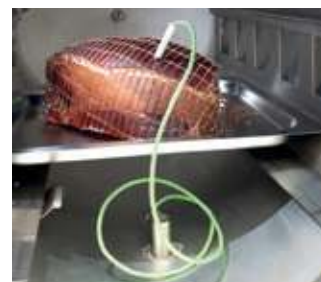


Smart COOKING.



AQA- Ajustement automatique à la quantité

Temps de cuisson constants en cas de différentes quantités approvisionnées



Sonde de température à cœur

Contenue dans le modèle Pro pour les aliments délicats et les processus de cuisson sous vide



Interface USB

Transfert de données facile !
Smartweb – Mise en réseau des appareils possible



Fonction de rinçage manuel assistée par logiciel

Fonction de rinçage guidé de la chambre de cuisson

Le Cuiseur à Vapeur VitalityEVO de Salvis

Les variantes de commande Easy et Pro.

Commande Pro



Le système de contrôle complet pour toutes les cuisines avec des processus récurrents et des standards de qualité élevés.



Des processus de cuisson entièrement programmables avec fonction de mémoire et programmes de cuisson -Ready to use. Jusqu'à 20 programmes favoris. Des catégories pour les groupes de recettes.



Des programmes spéciaux pour une préparation douce de la viande et du poisson, tels que la fonction Delta T ou Cook&Hold.

La sonde de température à cœur garantit des plats de viande et de poisson juteux et réduit au minimum les pertes à la cuisson.



Un transfert de données HACCP via USB ou connexion réseau.



Écran d'accueil de la commande Pro

Commande Easy



La commande manuelle claire pour la cuisine en postes et la production rapides.



Une commande simple guidée par pictogramme sans explication nécessaire.
Des paramètres de cuisson réglables individuellement.
Une fonction de vitalisation avec des temps de cuisson recommandés pour les bacs de GN et des portions.



Une saisie précise de la température des processus de cuisson avec adaptation automatique de la pression.
Une saisie du temps par paliers de 10 secondes.
Un indicateur de capacité restante pour l'adoucisseur d'eau afin de suivre le cycle de régénération.



Une fonction de rinçage assistée par logiciel pour faciliter le processus de nettoyage.
Une unité de commande hygiénique sous verre.



Écran d'accueil de la commande Easy

Des temps de cuisson moindres pour des résultats optimaux

L'efficacité énergétique par excellence.



Comparaison des cuissons Cuiseur à Vapeur vs. Four Mixte



Des temps de cuisson jusqu'à 70% plus courts sont possibles avec le même besoin en eau.



La possibilité de raccordement à une installation d'optimisation énergétique est incluse.



En même temps, une réduction jusqu'à 53% de la consommation d'énergie. (Exemple de pommes de terre cuites à l'eau).



Pour les processus de cuisson longue durée, la consommation d'énergie est réduite d'environ 65% par rapport à celle d'un four mixte combiné 6x GN 1/1.



Jusqu'à 60% d'économies de coûts d'exploitation grâce au système de récupérateur de chaleur.



Smart Touch - après 15 minutes sans contact, l'écran passe en mode économie d'énergie.

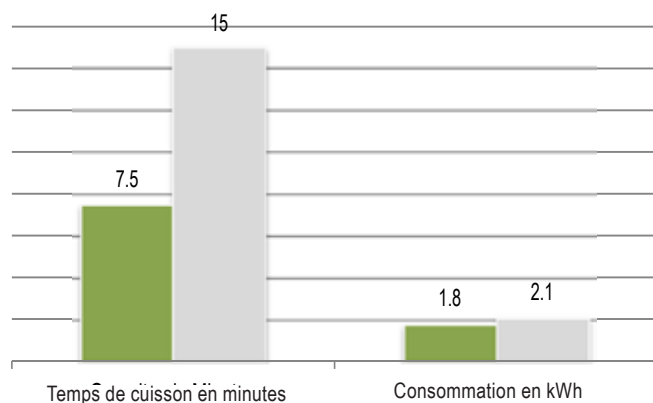


Le chambre de cuisson, l'échangeur de chaleur et le générateur de vapeur sont isolés thermiquement.

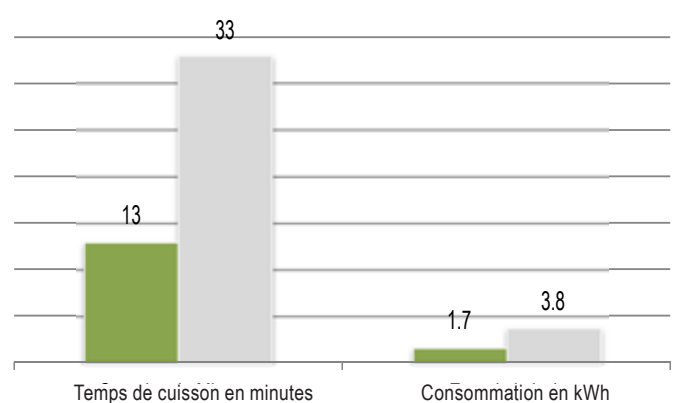


La préparation douce réduit les pertes de cuisson jusqu'à 10%.

■ Le cuiseur à vapeur Salvis ■ Four mixte ■



Charge pleine de brocoli congelés



Pommes de terre cuites à l'eau 7,5 kg



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

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Type	SDS EVO 311S-CH	SDS EVO 311S-EXPORT
VitalityEVO 3× GN 1/1 - Pro	DS190100	DS190500
VitalityEVO 3× GN 1/1 - Easy	DS190200	DS190600
Capacité	3× GN 1/1-65 / 2× GN 1/1-100 mm / 1× GN 1/1-200 mm	
Tension	400V 3N 50Hz	
Puissance connectée	16 kW	
Fusible	25 A	
Longueur de câble (livraison sans fiche)	1,5 mètres	
Raccord d'eau	1× G 3/4"	
Pression d'eau min. dynamique / statique	2,0 bar / max. 3,5 bar	
Poids (net/brut)	95 kg / 110 kg	
Dimensions (L × P × H)	624 × 843.5 × 866 mm	

Accessoires et tensions spéciales sur demande. Pour les schémas de branchement et détails techniques, voir les instructions d'installation. Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

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

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

02/2019 - 22000041

