



НЕПРЕВЗОЙДЁННЫЙ

пароконвектоматы
Salvis CucinaEVO

salvis.ch

smart cooking

SALVIS



Salvis- швейцарская компания, которой более 100 лет. Мы производим высококачественное универсальное оборудование для профессиональных кухонь. Salvis – это энергосберегающее, простое в использовании оборудование, обеспечивающее превосходные результаты в приготовлении блюд и выпечки.

Все способности для одной цели: отличной кухни!

Уже много лет пароконвектомы производства SALVIS причисляются к наиболее универсальным устройствам в области гастрономии, гостиничного дела, общественного питания и производстве продуктов питания. Большое множество щадящих видов приготовления, максимальная гибкость и производительность приготовления на крайне малом пространстве, высокая рентабельность и экономия электроэнергии делают пароконвектомы наиболее часто используемыми профессиональными аппаратами для подготовки и приготовления блюд в ресторанном и банкетном обслуживании. !

Общая экологическая концепция



Salvis CucinaEVO – ваш эксперт по кухням.

Решающие причины вашего успеха



■ Инновационная сенсорная панель управления

- Простое, понятное и безопасное управление системой.
- Функция управления и индикации в каждом элементе.
- Вся информация и режимы работы с одного взгляда.

■ 4 в 1 – гибкая система на основе сменных модулей

- Оснащение и загрузка по мере необходимости.

■ Экологически безопасная система автоочистки EAC

- Встроенная система автоматической чистки для рентабельного поддержания рабочей камеры в гигиенически чистом состоянии.
- Возможность выбора твёрдого или жидкого чистящего средства.

■ Тройное остекление двери с отражающим инфракрасные лучи зеркальным покрытием

- Превосходная теплоизоляция для минимального излучения тепла и экономии энергии.
- Особо высококлассное 4-слойное остекление двери, как энергосберегающая опция для серии SL.

■ Экологичная система пароподготовки SES

- Оптимальное, отвечающее потребности приготовления острого пара в рабочей камере.
- Быстрая готовность к работе и заметное снижение эксплуатационных расходов.

■ Система климатконтроля PrimaClima для каждого вида приготовления

- Индивидуально регулируемая атмосфера в рабочей камере при активном увлажнении и сушке обеспечивает превосходные результаты.

■ AQA – система автоматической настройки на количество продукта



Четыре новых измерения удовольствия от еды

Виртуозная кулинарная среда для компетентной кухни и кулинарных деликатесов

Так готовят сегодня: Быстро, экономично

и всегда с отличным качеством.

Базовая система нового поколения пароконвектоматов SALVIS предоставляет все основные функции приготовления.

"В одно касание" вы можете запускать четыре режима работы, варьировать их на своё усмотрение и надёжно контролировать. Комфортабельная сенсорная панель управления шаг за шагом ведёт вас к назначенной цели:

Все режимы приготовления всегда под контролем

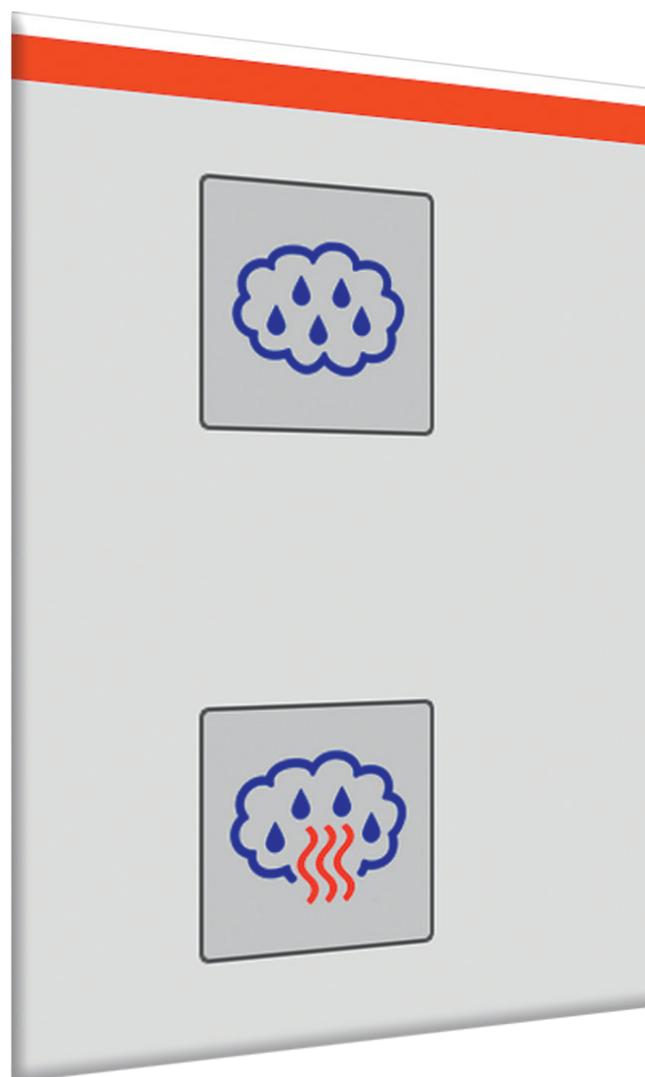
Режимы "на пару", паром и горячим воздухом, горячим воздухом и регенерация надёжно и удобно вызываются простым касанием.

Невиданная до сих пор эффективность

Несложная система управления нового поколения пароконвектоматов SALVIS делает процесс приготовления эффективным – просто выберите режим и начните работу. По необходимости, вы меняете на своё усмотрение температуру, влажность, время и температуру внутри продукта с цифровой клавиатуры или посредством удобного ползункового регулятора.

Ещё никогда не было так быстро и с таким отличным качеством!

Системы smart cooking принимают от вас важные приёмы приготовления и рационально упорядочивают ваши последовательности действий: повар работает креативно – кухонное оборудование предоставляет для этого всё необходимое.





Основные преимущества:

■ **Базовая модель с четырьмя различными режимами** приготовления

- На пару
- Комбинированный метод
- Горячим воздухом
- Регенерация

■ **Точное и быстрое управление с сенсорного дисплея**

производится мягким касанием нужного обозначения или кнопки. Управление в новом формате простое и интуитивно понятное.

■ **Все режимы работы запускаются индивидуально "в одно**

касание", а заданные значения выводятся в цифровом виде и наглядно в виде ползункового регулятора. Задаваемые значения температуры, влажности, времени и температуры внутри продукта могут изменяться по отдельности и по требованию в меню настройки Setup.

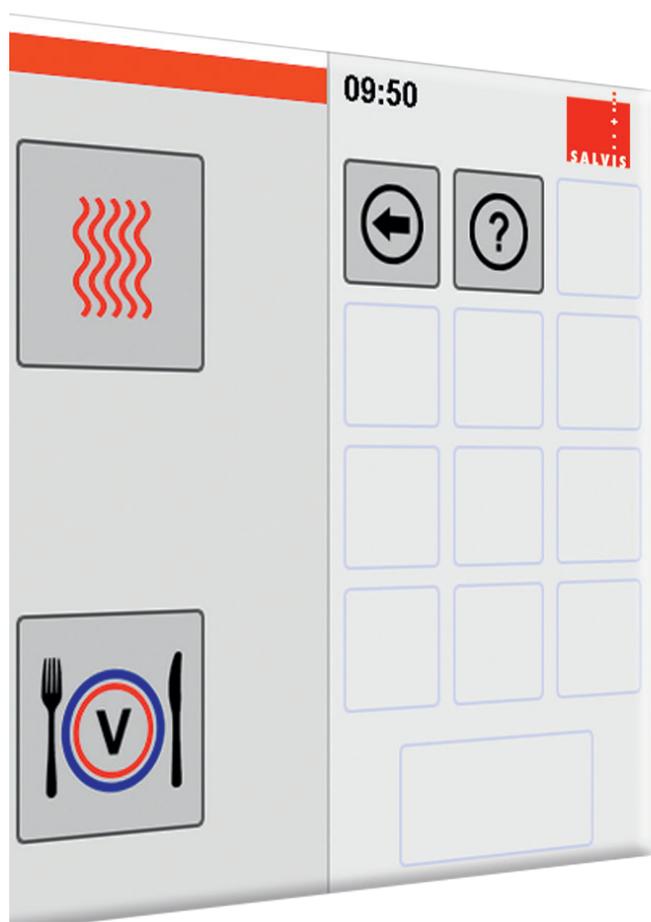
■ **Наглядная визуальная индикация** текущего процесса.

■ **Функция CombiStep –**

комбинироваться в любой последовательности, и выводится на дисплей.

■ **Полезные дополнительные функции**, такие как различные скорости и периодичные режимы вентилятора, функция E/2, Temp-Aktiv для предварительного подогрева или охлаждения рабочей камеры, ручное увлажнение и т.д. обеспечивают дополнительное удобство в работе.

■ **Измерение температуры по многим точкам** в пределах 20-90° C для оптимального режима приготовления.



Контроль Pro

Профессиональное удобство эксплуатации - Туз на твоей кухне.



Удобство эксплуатации на высочайшем уровне

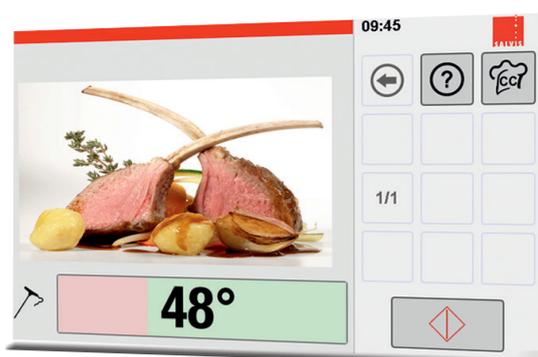
Безграничное разнообразие возможностей – в этом основная сила версии Salvis CucinaEVO Pro. С девятью различными панелями управления и программирования, от ручного до автоматического приготовления – для каждого пользователя найдётся подходящая программа.

Безусловные факторы успеха:

- **Ручное управление четырьмя различными** режимами приготовления: на пару, комбинированный, горячий воздух, регенерация.
- **Книга рецептов в виде запрограммированных** режимов работы с алфавитным или нумерованным перечислением всех сохранённых в памяти программ приготовления. Выбор производится одним касанием имени программы в программном списке. После чего просто запускают программу.
- **Книга рецептов в виде пиктограмм с наглядным** представлением в виде изображений всей программы приготовления и с непосредственным выбором. Просто коснитесь и запустите программу.
- **Избранные режимы приготовления с перечислением** записанных индивидуально лучших 20 программ в виде программного списка или пиктограмм.
- **Режим выбора из 9 различных способов** приготовления от бережного приготовления на пару до выпечки.
- **Режим регенерации готовых блюд специально для** обслуживания по меню или банкетов с наивысшим качеством в одно касание.
- **Режим "категории" в виде программного списка** или пиктограмм для удобной работы с ассортиментом блюд или меню, с возможностью добавления собственных рецептов. Вы можете воспользоваться либо предварительной установкой, либо создать себе организационную структуру из собственных категорий.



Pro Стартовый экран управления



Pro Последовательность управляющих программ

контроль Easy

Самый быстрый ввод с воспринимаемой роскошью и четкий обзор



Успех заключается в простоте.

Четко организованное ручное управление для самой быстрой кухни. Все функции могут быть стандартизированы с точностью до градусов и минут, а с автоматической подачей влаги - просто с классом.

Безусловные факторы успеха:

■ Самое простое управление четко организовано

Ошибки оператора исключены - слишком просто!

■ Регенерация - акме а-ля-карта

Протестировано и подтверждено профессионалами банкетного процесса - отлично!

■ Методы приготовления - практичные горячие клавиши выбора

Девять способов приготовления: отбор коротких клавиш и одноступенчатый процесс приготовления.

■ Четыре новых режима приготовления с помощью функции Combi-Step задача

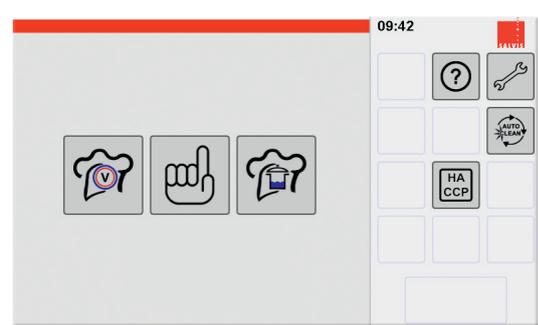
Свободно комбинируемые последовательность шагов с гибким выбором среды приготовления.

■ AQA - полностью автоматическая регулировка качества

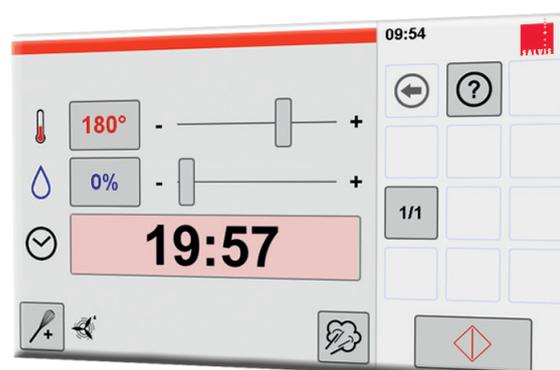
Стандартизированная регулировка количества поддерживается постоянным качеством выпечки, приготовления пищи и приготовления на пару.

■ Составные элементы системы

Варианты конфигурации - настройка по запросу. Доступны функции, программы приготовления и дополнительные функции, такие как Видео.



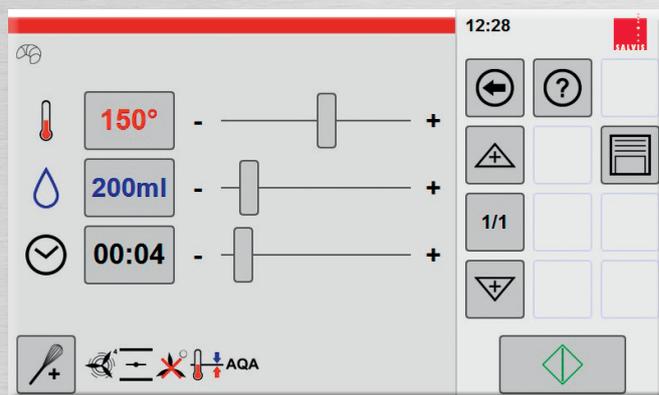
Easy Стартовый экран управления



Easy Последовательность управления

Режим хлебопекарни Salvis CucinaEVO

Для особенной выпечки



Хлебопекарная печь для персональной кухни

"У других хлеб с семью корочками" (швейцарская поговорка)

Если вы цените свою культуру хлеба, то с помощью этой функции вы найдете все необходимые предпосылки для получения хрустящего свежего вкуса. Помимо хорошего приготовления теста, для достижения стабильных результатов решающее значение имеет сбалансированное сочетание влажности, тепла и циркуляции в рабочей среде.

Наилучшие результаты выпечки благодаря равномерному потоку воздуха

Проверено пекарями-профессионалами!

Три режима простоя вентиляции

Обеспечьте равновесие и объем теста.

6-ступенчатые скорости вентилятора

Поддержка объема и образования корки

Время повторного приготовления до пяти минут

Эффект хрустящей корочки является высшим приоритетом!

Активное увлажнение и осушение

Для золотисто-коричневых, хрустящих корочек и сочных мягких крошек.

Количество закачиваемого пара в миллилитрах

Для точной обработки теста и созревания теста

AQA - автоматическая регулировка количества

Обеспечение качества даже при различных количествах загрузки



4 в 1: Уникальная концепция жарочной камеры

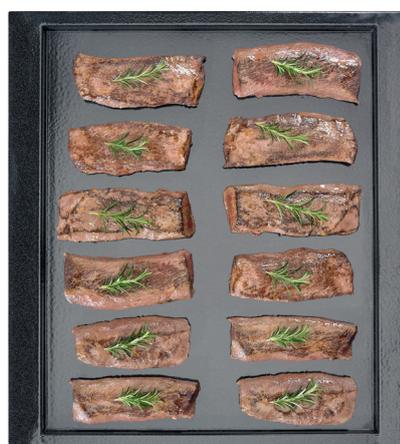
Объём жарочной камеры увеличен в два раза



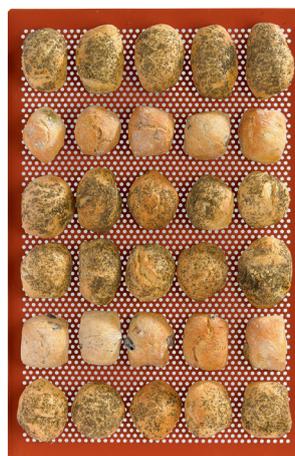
Продольная вставка GN 1/1



Поперечная вставка GN 1/1



NT приготовление пищи и регенерация в GN 2/1



Стандарт выпечки 400 × 600 мм

4 в 1 означает четыре решающих преимущества, особенно для всех 611, 1011 и 2011 QT-моделей.

Размер жарочной камеры увеличивается вдвое для большей производительности - за более короткий промежуток времени.

Ключевой фактор в профессиональной кухне.

Достоинства модели 611 / 1011 QT

Гибкий переход по мере необходимости от продольных на поперечные вставки, от противней для выпечки на поддоны Maxi с помощью стоек для стандартных вставок производства SALVIS. Повышенная загрузка и эргономичность.

- При поперечной вставке все блюда полностью находятся в поле зрения через обзорное окно.
- Возможность быстрого изменения оснастки и загрузки по мере необходимости.
- Использование стандартных противней на 40% увеличивает производственную мощность.
- На 100% увеличивается количество тарелок для банкетного обслуживания.
- Использование поддонов Maxi, в зависимости от оснащения и способа приготовления, увеличивает производственную мощность до 75%.

Salvis CucinaEVO в компактном исполнении

Всего 55 см в ширину, универсальный инструмент для эргономичной кухни.

Тонкие компактные приборы отвечают самым высоким требованиям, занимая мало места.

Всего 55 см в ширину, самые маленькие компактные приборы являются гениальным партнером в области фронтальной кухни и бистро. Они являются настоящими исполнителями для быстрого трудоустройства на кухне с обслуживанием по меню или в фронтальной зоне. Четкий, стильный дизайн и многофункциональность говорят сами за себя, а понятное управление так же просто, как и детская игра. Идеально подходит для использования в детских садах и школах. Полностью в соответствии с нашим принципом: Максимальное удобство, но бескомпромиссное качество еды.

■ Выберите операционную версию **Easy** или **Pro**.

■ Благодаря панели управления, расположенной **сверху**, и эргономичному ограничителю дверей, расположенному справа или слева, при установке не теряется место.

■ Встроенный **распылительный шланг**, **тройное** или **четверное** изолированное остекление дверей, автоматическая система очистки и множество дополнительных функций делают нашу "малогабаритную" версию одним из самых эффективных приборов в своем классе.



**Salvis CucinaEVO
623T**

Умные модели начального уровня



**Salvis CucinaEVO
611T**

Мощность и изящество



Salvis CucinaEVO
1011T
 Компактный и практичный



Salvis CucinaEVO
Двухуровневый модуль 623Т на 623Т
 Компактные устройства в двойной комбинации

Salvis CucinaEVO для максимальной загрузки производства

Непревзойденный по производительности, гибкости и качеству

Убедительная технология - "большие" пароконвектоматы QT-модели

Они являются главными действующими лицами в производстве. Кейтеринговая компания, гостиница, банкетная кухня или большой кафетерий - на них можно положиться, когда требуется максимальная производительность в сочетании с точными результатами приготовления пищи/выпечки и понятным управлением. Облегчение рабочих процессов благодаря современным техническим инновациям! Уникальная гибкость благодаря боковому или продольному выдвижному или продольному размеру печи обеспечивает хорошее ощущение безопасности и поддерживает экономическую выгоду благодаря идеальному использованию камер гигиены.

■ **В зависимости от потребностей**, производительности и требований предлагаются различные размеры: 6, 10 или 20 выдвижных вставок, каждый GN 1/1 или GN 2/1. Таким образом, можно собрать воедино различные двухуровневые станции.

■ Выбирайте между версиями **Easy и Pro**, в зависимости от ваших требований.



Salvis CucinaEVO
611QT and 621QT
Популярные модели



Salvis CucinaEVO
1011QT and 1021QT
Универсальный мастер



Salvis CucinaEVO
2011QT and 2021QT
 Высокопроизводительные модели



Salvis CucinaEVO
Двухуровневый 611QT на 1011QT
 Идеальная команда

Конденсационная вытяжка Salvis CucinaEVO

Функциональный и эффективный способ удаления конденсата

Высокая производительность при приготовлении пищи Frontcooking и на кухне

Конденсационная вытяжка Salvis CucinaEVO представляет собой компактное приспособление для конденсации пара, образующегося во время приготовления пищи. Чистое решение для всех фронтальных и свободных помещений, а также на кухне для оптимизации рабочей атмосферы. Компактное и привлекательное устройство адаптируется к любым условиям окружающей среды и доступно для всех размеров моделей, включая двухуровневые модели. Двухуровневый предохранительный замок обеспечивает повышенную безопасность труда и способствует удалению конденсата.

- Пар и пары конденсируются и удаляются во время приготовления пищи с помощью четырех теплообменников с воздушным охлаждением.
- Эффективность конденсации вытяжной системы составляет более 80%.
- Четырехступенчатая подача воздуха вентилятором осуществляется автоматически и регулируется в зависимости от рабочего состояния.
- Прямой отвод конденсата через канализационную систему.



Salvis CucinaEVO
для всех T-моделей
с вытяжной вентиляционной системой



Salvis CucinaEVO
для всех QT-моделей
с вытяжной вентиляционной системой

Экологически безопасная система автоочистки ЕАС

Экономичное и эффективное поддержание гигиеничности в "одно касание"!

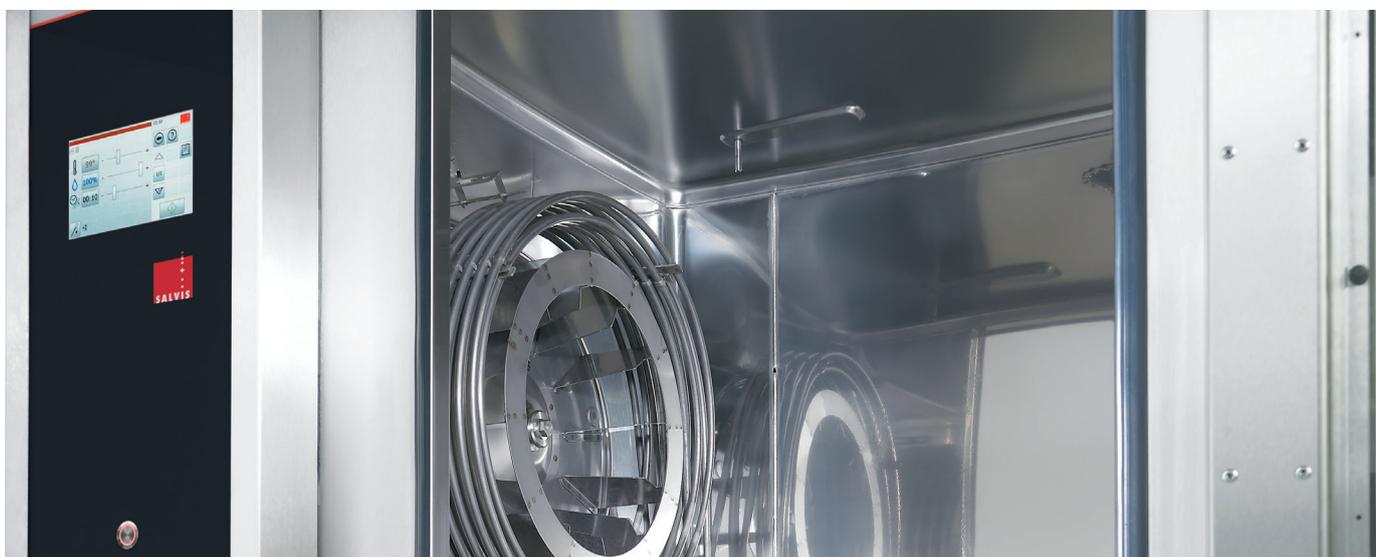


Эко-автоочистка ЕАС

полностью автоматически, надёжно и рентабельно.

Встроенная, полностью автоматизированная система автоматической чистки работает на 100% гигиенично, экономично и надёжно. В зависимости от степени загрязнения рабочей камеры, "в одно касание" выбираются различные режимы чистки. Встроенная система циркуляции сокращает расход воды и расход химических средств, а также обеспечивает наилучшую чистку при минимальных затратах. Проще и эффективней не бывает!

- **Максимально эффективная и надёжная чистка** всей рабочей камеры с оптимальными результатами поддержания чистоты и гигиеничности.
- **Режимы чистки выбираются индивидуально** в зависимости от степени загрязнения. Дополнительно к этому имеется функция быстрого автоматического ополаскивания и программа чистки вручную.
- **Оптимальная подача воды и химических средств** производится через установленную в рабочей камере форсунку. Чистящие и ополаскивающие средства применяются в сочетании.
- **Встроенная система циркуляции существенно экономит** воду и химические средства.
- **Чистка производится твёрдым или жидким** средством на выбор.



Salvis CucinaEVO –

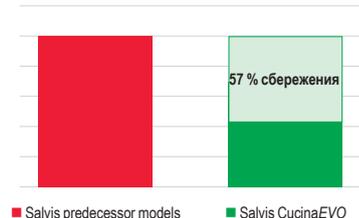
Выгодное вложение капитала!



Самые современные пароконвектомы производства SALVIS готовят большое количество блюд, работают крайне экономично и гарантируют оптимальное использование продуктов. Потери на у жаривание, уваривание и расход жира минимальны. Они снижают энерго- и водопотребление, и обеспечивают ускоренную амортизацию инвестиций. Интеллектуальные панели управления облегчают каждодневную работу и экономят время для креативного творчества на кухне. Как результат: у вас есть больше времени для дела, для вас и ваших гостей.

Ваш ежемесячный потенциал экономии

Экономия энергии за счет оптимизации программ приготовления пищи

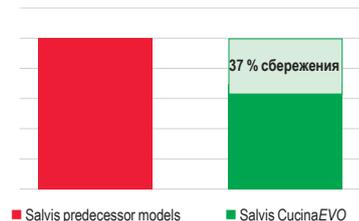


Предварительно определенные программы приготовления и специальные функции LT для приготовления мяса снижают затраты на энергию и товары. до 57%*.

* на шесть рабочих дней / неделю и круглосуточную работу, ресторан с традиционными тарифами, около 120 обедов / день.

CHF 315
(€ 285)

Снижение расхода воды за счет очистки циркуляции воды



Инновационная полностью автоматическая очистка посредством циркуляции сокращает расход воды более чем на 37%.

CHF 65
(€ 56)

Расход кВт-ч при непрерывной работе пароконвектоматом



Новые методы приготовления, согласованные с потреблением воды и положением заслонок вентилятора, почти на 10% снижают потребление кВтч.

* в течение шести рабочих дней/недели и всего года работы, не менее четырех часов работы комбистагрупп ежедневно.

CHF 150
(€ 135)



Наше происхождение требует наших обязательств!

Окружающая среда была дорога нам из поколения в поколение. Как швейцарское промышленное предприятие мы экспортируем нашу продукцию более чем в 50 стран по всему миру. Мы рады взять на себя эту ответственность и развивать и производить нашу бытовую технику в соответствии со следующими принципами в соответствии с самыми современными технологическими стандартами.



Современные технологии Они обеспечивают ресурсосберегающее потребление, несмотря на двукратный размер камеры. несмотря на двукратный размер камеры.



Недавно разработанный двигатель ЕС снижает потребление энергии до 65% на каждую фазу пуска и нагрева!



Изолированная дверь с тройным остеклением и инфракрасным отражающим покрытием Безопасна, так как защищает от ожогов и обеспечивает оптимизацию энергопотребления до 20 %.



Свет выключается через 15 минут. Энергосберегающий режим запускается через 15 минут без ввода.



Шесть скоростей вращения вентилятора для идеальной координации требуемой энергии для приготовления пищи в нем.



EcoMode как дополнительная функция

Опционально для всех процессов приготовления пищи. Экономия энергозатрат до 40%.



Утилизация тепла

Встроенный противочный теплообменник во всех моделях QT-Pro снижает энергозатраты до 30%, а потребление воды с конденсацией паров - до 80%.



Циркуляционная очистка позволяет сэкономить до 37 % воды.

Аксессуары Salvis CucinaEVO

Широкий ассортимент продукции для Вашей кухни



- Контейнеры, лотки и проволочные стойки GN от GN 2/3, GN 1/1 до GN 2/1 и стандарта выпечки.



- Базовые рамы доступны в различных исполнениях и разной высоты



- Банкетные системы различных размеров от 6 × GN 1/1 до 20 × GN 2/1



- Средства для уборки и ухода за вашей Salvis CucinaEVO и кухней

Уникальный**Бесподобный пакет услуг****От шеф-повара к шеф-повару.**

Концепция обучения à-la-carte

Получите вдохновение в различных учебных заведениях о последних разработках и идеях в области применения. Интересные актуальные темы и методы производства практически кусочками обслуживаются. Современный, интересный, а иногда и экстраординарный.

**Помощь и коучинг**

Наша зацепка - умная готовка.

Все наши сотрудники вовлечены в процесс непрерывного обучения. Внутренний обмен информацией обо всех объектах и кухнях, реализованных в Европе, привел нас к тому, что у нас есть много готовых для Вас решений. При этом умное приготовление пищи - это наше понимание процессов в контексте эффективности и качества.

**Обслуживание клиентов**

Региональная организация - для быстрой помощи

Комбинированные пароконвектоматы Salvis CucinaEVO оснащены собственными диагностическими системами. Это упрощает процедуры в случае технических неисправностей и экономит время службы поддержки клиентов на проведение анализа. Ежегодно в нашем главном офисе проходят обучение наши ближайшие партнеры, что делает наших местных сервисных партнеров компетентными и независимыми.



Разумное приготовление пищи означает рентабельное и экономичное приготовление пищи и охлаждения с использованием вакуумной технологии Salvis GreenVAC. **Умная кухня** - это идеальный рецепт для счастливых хозяев и гостей.

ЦИФРЫ И ФАКТЫ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА

Размер	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT	
Модель										
Сальвадор КустинаЕво Легко.	623T-Easy	611T-Easy	1011T-Easy	611QT-Easy	1011QT-Easy	2011QT-Easy	621QT-Easy	1021QT-Easy	2021QT-Easy	
Salvis CucinaEVO Pro Pro	623T-Pro	611T-Pro	1011T-Pro	611QT-Pro	1011QT-Pro	2011QT-Pro	621QT-Pro	1021QT-Pro	2021QT-Pro	
Емкость										
Тип слотов	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	
Количество слотов	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6+1	10+1	20	
Расстояние между уровнями	mm 60	60	60	67	67	67	67	67	67	
Банкетная система плит ø 32 см / ø 28 см*				24	40	80	24	40	102*	
Расстояние между пластинами				68	68	68	68	68	80	
Размеры										
Ширина	550	550	550	980	980	1115	980	980	1115	
Глубина	629	809	809	795	795	875	795	795	875	
Высота	764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	1925	
Электроприборы										
Подключенная нагрузка	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
Напряжение	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								
Предохранитель	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
Вода										
Подключение воды	KW/KWE	2 × G 3/4 A								
Дренаж воды	mm	40	40	40	40	40	50	40	40	50

Принадлежности и напряжение заказчика - по запросу. Электрические схемы и технические данные содержатся в руководстве по эксплуатации. Возможны изменения в отношении мощности, размеров и конструкции. Давление воды мин. 2 бар, макс. 6 бар. Соблюдайте указания производителя по подключению к водопроводу.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Телефон +41 62 788 18 18

Эл. почта info@salvis.ch

05/2017 - 22000XXX

