



UNIQUES.

Combi-Steamer
Salvis Cucina *EVO*

salvis.ch

smart cooking





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

Salvis CucinaEVO

Les raisons décisives de 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 les banquettes

■ **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 %.





Confort d'utilisation par excellence

La commande Pro aide activement à garantir les normes de qualité. Des recettes sophistiquées et pré-réglées Les programmes de cuisson prédéfinis ou les recettes définies par l'utilisateur garantissent un succès constant.



Le livre de cuisine personnel

Compléter et modifier les programmes à volonté et les enregistrer - et les rappeler facilement.



SmartCooking - la manière intelligente de cuisiner

Des processus automatiques avec des paramètres de cuisson paramètres de cuisson.



Mode boulangerie

Selon le type de pâte, le temps de levage au millilitre près, la quantité de pâte, le temps de maturation et de repos ainsi que le tenir compte de l'humidité.



Favoris

Les programmes de cuisson les plus importants et les plus utilisés, d'un simple effleurement - toujours le même niveau de qualité. même niveau de qualité.



Programmes spéciaux

Cuisson douce, Delta T, Cook & Hold et Sous-vide en option..



Combi-Cooking - tout sous les yeux

Utilisation optimale de l'espace de cuisson. Surveillance du temps et de la température à cœur..



4 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

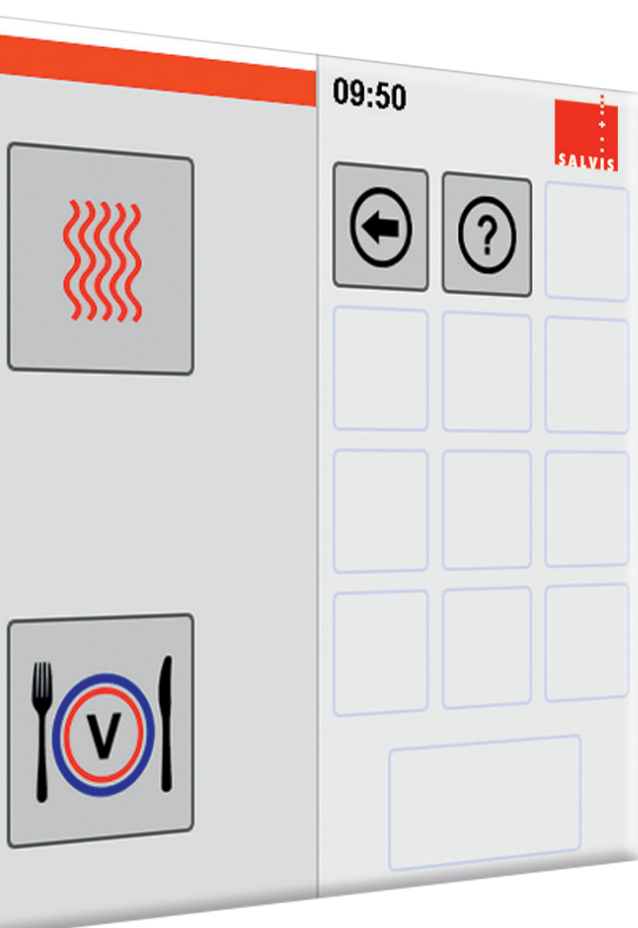
Pleine vapeur – avec une répartition de la vapeur ultra précise sur une plage de température optimale de 30 à 130 °C. Des textures moelleuses et croquantes selon vos envies. Les 3 vitesses du ventilateur stimulent la répartition de la vapeur et l'aspiration sécurisée des vapeurs (SDA) apporte toute la sécurité requise.

La vapeur combinée – une flexibilité totale

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 20 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 5 niveaux garantit la transmission optimale de la chaleur en fonction des aliments.

Les 6 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.

Hotte de condensation

Amélioration efficace du climat de votre cuisine

NOUVEAU : désormais disponible avec une porte à double sécurité

La hotte de condensation Salvis Steamline est une **unité complémentaire compacte** pour les combis Steamer qui élimine la vapeur issue de la cuisson. La solution innovante pour toutes les zones en magasins et de libre service. 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.

- **Les vapeurs et buées** sont évacuées pendant la cuisson grâce à 4 échangeurs de chaleur.
- **Évacuation directe de la condensation** vers les systèmes des eaux usées.
- L'**efficacité** de la hotte est supérieure à 80 %.
- La **puissance de ventilation à quatre niveaux** est commandée automatiquement en fonction de l'état de marche.



Salvis CucinaEVO-T
avec hotte de condensation



Salvis CucinaEVO-QT
avec hotte de condensation

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



Cuisson NT et vitalisation dans un GN 2/1



Plaque de cuisson 400 x 600 mm

4 en 1, c'est 4 avantages décisifs pour tous les modèles QT 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

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

4 en1 = un support pour les 4 dimensions

Le support intégré de série pour les accessoires de cuisson se décline
dans toutes les tailles : GN 1/1 transversal et horizontal, GN2/1 ainsi que les
plaques de cuisson 400 x 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.

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.

- **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



Salvis CucinaEVO 611T



Salvis CucinaEVO 1011T



Salvis CucinaEVO
Le poste à double étage 623T sur 623T

Salvis CucinaEVO pour un rendement maximum

Une capacité, flexibilité et qualité imbattables

Une technique qui convainc – les « grands » combis Streamer de la génération X

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 double étage.



Salvis CucinaEVO
611QT et 621QT



Salvis CucinaEVO
1011QT et 1021QT



Salvis CucinaEVO
2011QT et 2021QT



Salvis CucinaEVO
Le poste à double étage 6110T sur 6110T

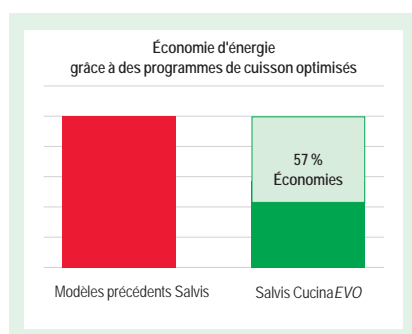
Salvis CucinaEVO – un investissement rentable !



Salvis CucinaEVO – un investissement rentable !

Le nec plus ultra technique. Nous avons mis tout notre savoir-faire dans la nouvelle génération Salvis Steamline. 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.

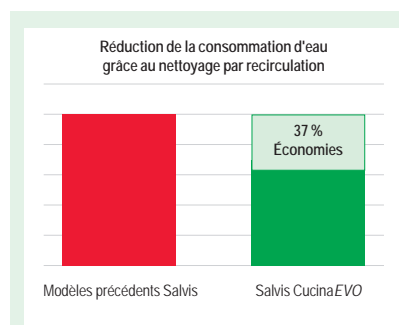
Vos économies
mensuelles possibles



Les programmes de cuisson prédéfinis et les fonctions spéciales dans la cuisson NT pour la préparation de la viande réduisent les coûts d'énergie et d'utilisation des marchandises jusqu'à 57 %*.

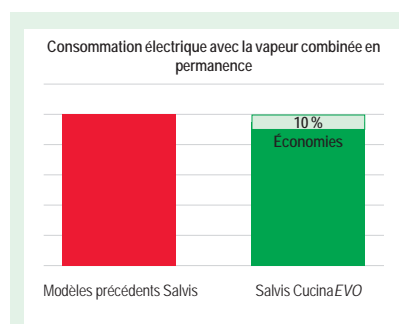
* Pour six jours de travail / semaine & exploitation à l'année ; restaurant bourgeois env. 120 repas / jour

CHF 315
(€ 285)



Le nouveau système de nettoyage entièrement automatique par recirculation réduit la consommation d'eau de plus de 37 %.

CHF 65
(€ 56)



Les nouvelles méthodes de cuisson en accord avec la consommation d'eau consommation et la position des clapets de ventilation réduisent la kWh de près de 10 %*.

* Pour six jours de travail par semaine et une exploitation toute l'année ; au moins quatre heures de vapeur combinée par jour.

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 avec isolation anti-reflets

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.



6 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 50 %.

Solutions conceptuelles pour les cuisines collectives dans les bureaux, les crèches et les groupes résidentiels.

individuelle. simple. sûre.



Cuisine communautaire

La promotion de la santé, les contacts sociaux et le sens de la communauté sont plus importants aujourd'hui que jamais. Cela vaut aussi bien pour la restauration des personnes âgées que pour la restauration des enfants et du personnel.

Pour répondre aux exigences **d'efficacité et de sécurité** des concepts de restauration actuels dans les crèches, les cuisines collectives ou les groupes résidentiels, la combinaison d'une cuisine domestique avec un équipement professionnel est presque inévitable.

Salvis propose à cet effet un concept composé de refroidissement et de production, qui peut être complété par d'autres appareils thermiques intégrés.

D'autres facteurs jouent également un rôle décisif. Un fonctionnement simple et sûr ainsi qu'une consommation durable d'énergie et d'eau sont garantis à tout moment.



Possibilité de restauration de 20 à 100 personnes.



Avec seulement 55cm de largeur, l'encastrement dans une ligne existante est possible.



La hotte de condensation empêche les vapeurs.



Les portes spécialement isolées offrent une protection contre les brûlures



(Presque) tous les types de préparation dans un seul appareil.



Peut être intégré dans des meubles de 600 mm de profondeur.

Eco-Autoclean EAC

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.
- Equipement standard avec un détergent sec, en option avec un détergent liquide.





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.

Modèle	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT	
Exécution										
Système de nettoyage	Système de nettoyage en poudre dans un flacon doseur en vrac inclus dans toutes les ampoules									
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'enfournement	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	67	
Système de banquet, assiettes ø 32 / 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	980	1115	
Profondeur	629	809	809	795	795	875	795	795	875	
Hauteur	764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	1925	
Appareils électriques										
Puissance connectée	kW 3,8					34,6				51,5
	kW 5,8	8,6	11,0	11,0	16,4	43,4	18,6	33,5	67,1	
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	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	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	3 × 100 A	
Eau										
Raccordement d'eau	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	2 × G 3/4 A	
Ecoulement d'eau	mm 40	40	40	50	50	50	50	50	50	

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. Pression de l'eau min. 2 bars, max. 6 bars. Respecter les indications données par le fabricant pour le branchement de l'eau.

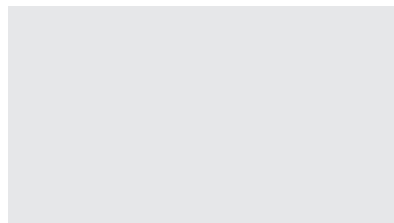
SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Phone +41 62 788 18 18

E-mail info@salvis.ch



05/2025 - 2200100

