



ФЕНОМЕНАЛЬНАЯ

паровая печь под давлением
Salvis VitalityEVO

salvis.ch

smart cooking





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.

Превосходное качество и эффективность

Приготовление здоровой пищи на пару – малое время приготовления благодаря комбинации пара и давления, предотвращение потери витаминов, минеральных веществ, аромата, внешнего вида, формы и цвета.

Идеальное дополнение к вашей системе - быстрое реагирование на пожелания и потребности клиентов - это фактор успеха современной кухни.

- Бережное бланширование продукта – быстро и без затруднений.
- Аккуратное приготовление на «медленном огне» – благодаря точному регулированию температуры.
- Удобен для регенерации продукта.
- Превосходная пастеризация – благодаря устойчивой паровой атмосфере, прекрасно подходит для технологии приготовления в вакууме Sous Vide.
- Безопасное пролонгированное приготовление – на время вашего отсутствия вы можете просто оставить приготовление на ночь.



Идеальный паровой климат

Прирост урожая как положительный побочный эффект.

Райская дисциплина VitalityEVO - приготовление пищи под давлением

С помощью интеллектуальной системы приготовления пищи свежие продукты могут быть произведены в любое время и в кратчайшие сроки в выигрыш в прибыли давлением. Это сокращает общее время производства кухни. Кухонная бригада может быстро отреагировать на большие требования.

- **Свежий.** Овощи и гарниры а можно приготовить в считанные минуты. Ориентированное на спрос производство положительно влияет на стоимость товаров и позволяет избежать пищевых отходов.
- **Гибкий.** Спектр применения простирается от приготовления пищи до приготовления пищи с задержкой во времени. Пар и давление делают возможным множество процессов. Электронный температурный вход позволяет готовить пищу до ближайшей степени, даже для чувствительных продуктов.
- **Здоровый.** Во время процесса приготовления в условиях недостатка кислорода молекулы воды окружают продукт и готовят его до совершенства. Насыщенные цвета и естественный вкус, присущий овощам, становится ещё более интенсивней.



Свежесть - внимание к концепции

Новая точность приготовления пара с еще более эффективной производительностью.

Высокий комфорт управления - высокая производительность - весомые аргументы

Давление пара и более короткое время приготовления являются двумя гениальными партнерами шеф-поваров. Простота использования и безопасность являются главными приоритетами при разработке инновационных технологий приготовления пищи.

Круглая форма варочной камеры и тисненая защитная дверца равномерно распределяют давление. Автоматические предохранительные клапаны регулируют компенсацию давления. Система самодиагностики постоянно обнаруживает и регистрирует отклонения и упрощает обслуживание и уход.



Двустенная защитная дверь

Автоматическая блокировка под давлением пара под давлением



шланговый душ

с автоматическим извлечением для упрощения очистки и безопасной эксплуатации в процессе приготовления



Встроенный умягчитель воды

Гибкая установка для любого качества питьевой воды, включая осмос.



Стандартный теплообменник

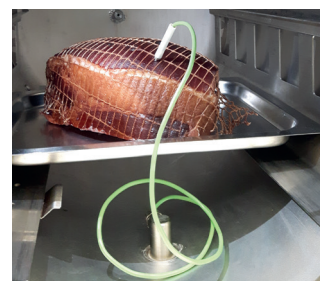
система рекуперации тепла за экологически рациональное использование энергии. экономия



Smart COOKING.



AQA – автоматическая
настройка на количество” –
функция автоматической
настройки на количество
продукта.



датчик температуры ядра
Версия Pro содержит
видеопроцессы приготовления
деликатных блюд и видео в
формате sous.



USB-интерфейс
Передача данных стала проще!
Smartweb - возможна работа в
сети устройств



**Поддерживаемая программным
обеспечением функция ручной
промывки**
Функция полоскания варочной
камеры под руководством
оператора

Salvis Пароход высокого давления VitalityEVO

Варианты управления Easy и Pro.

Контроль Pro



Всеохватывающая система управления для всех кухонь с опцией геопроцессов и высоких стандартов качества.



Полностью программируемые процессы приготовления с функцией памяти. Готовы к использованию - программы готовки.

Любимый выбор до 20 программ. и категории для групп рецептов.



Специальные программы для приготовления нежного мяса/рыбы, такие как Delta-T или Cook&Hold. Температурный щуп гарантирует сочные мясные и рыбные блюда и сводит потери при приготовлении к минимуму.



Передача данных HACCP через USB или сетевое соединение.

Контроль Easy



Четкое ручное управление для быстрого приготовления и производства.



Простое управление без пояснений с пиктограммами и индивидуально настраиваемой системой управления параметры приготовления.

Функция катализации с рекомендуемым временем приготовления и приготовления для гастрономических емкостей и порций.



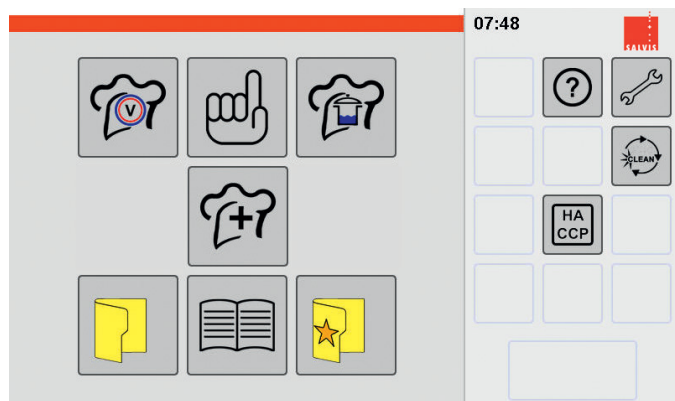
Точный ввод температуры с автоматической регулировкой давления. Ввод времени с шагом в 10 секунд.

Индикация остаточной емкости умягчителя воды. Автоматическое указание по регенерации умягчителя воды..

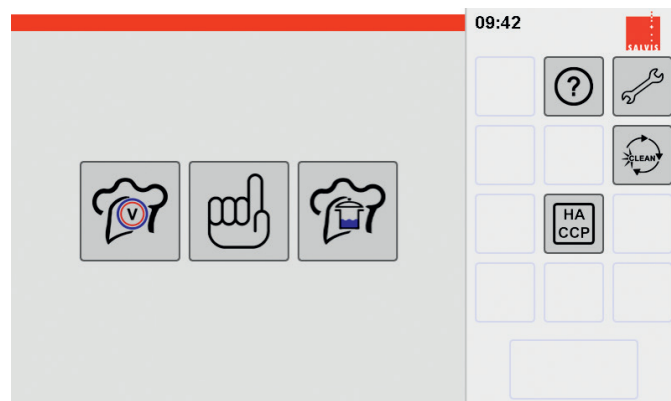


Поддерживаемая программным обеспечением функция ополаскивания облегчает процесс очистки.

Гигиенический блок управления за стеклом.



Главный экран управления Pro



Легкое управление Главный экран

«Чем быстрее, тем лучше»

Энергоэффективность на уровне лучших стандартов.



Сравнение паровой печи



Возможна более короткая продолжительность приготовления до 70% при относительно низком расходе воды.



Возможность подключения к системе оптимизации энергопотребления включена в комплект поставки.



Энергопотребление снижается на 53% за счет сокращения времени приготовления. (пример вареного картофеля).



При длительном процессе приготовления потребление энергии снижается до 65% по сравнению с пароконвектоматом GN 1/1 6x.



Экономия производительных расходов до 60% благодаря уникальной системе теплообмена.



Smart Touch - через 15 минут без ввода экран переключается в режим энергосбережения.

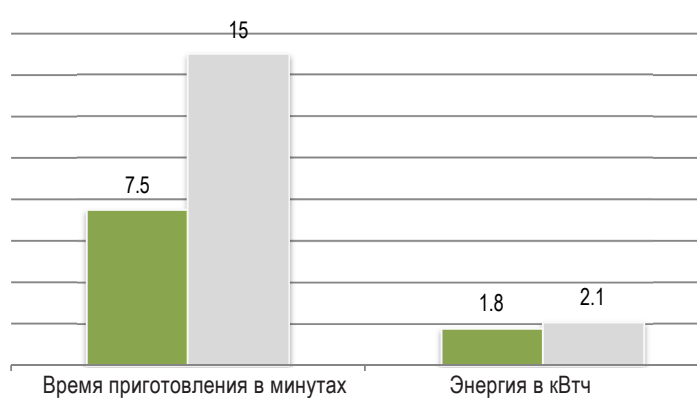


Экономия эксплуатационных расходов до 60% благодаря системе рекуперации тепла.

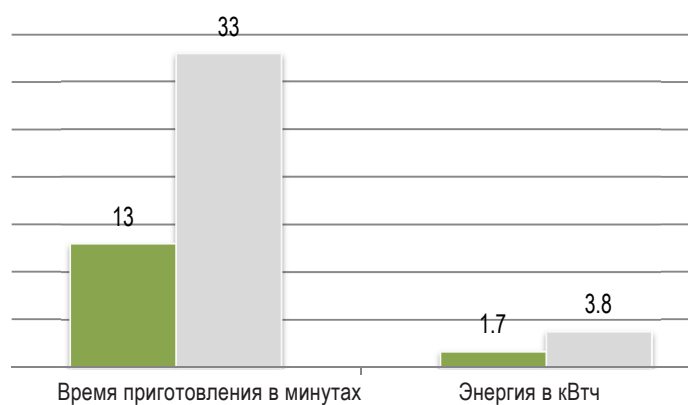


Благодаря щадящему приготовлению ингредиентов, приготовлению блюд, потери до 10%.

■ Комбинированный пароконвектомат ■ Сальвадора высокого давления



Брокколи ТК полная загрузка



Картофель отварной 7,5 кг



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

ЦИФРЫ И ФАКТЫ С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА.

VitalityEVO 3x GN 1/1 - Pro	SDS EVO 311S-CH	SDS EVO 311S-EXPORT
VitalityEVO 3x GN 1/1 - Легко.	DS190100	DS190500
вместимость	DS190200	DS190600
Напряжение	3x GN 1/1-65 / 2x GN 1/1-100 mm / 1x GN 1/1-200 mm	
подключённая нагрузка	400V 3N 50Hz	
предохранение	16 кВт	
Длина кабеля (поставляется без штекера)	25 A	
подключение воды	1,5 метр	
Давление воды динамическое / статическое мин.	1x G 3/4" G	
Вес (нетто / брутто)	2,0 бар / макс. 3,5 бар	
Размеры (L x Ш x Ш x В)	95 кг / 110 кг / 95 кг	
Abmessungen (L x B x H)	624 x 843,5 x 866 мм.	

Принадлежности и специальное напряжение - по запросу. Схемы подключения и технические данные см. в руководстве по эксплуатации. Мы оставляем за собой право вносить изменения в технические характеристики, размеры и конструкцию.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Телефон +41 62 788 18 18
Эл. почта info@salvis.ch

03/2019 - 220000XX

