

Combi-Steamer Salvis CucinaEVO

Raum. Kraft. Design.

Salvis CucinaEVO ist die Evolution in der Küchentechnik.

Unsere Philosophie ist immer die gleiche – erst das Lebensmittel, dann die Technik. Getreu unserem Grundsatz haben wir uns bei der Entwicklung des neuen Combi-Steamers Salvis CucinaEVO darauf konzentriert, perfekten Essgenuss in feinsten Combi-Steamer-Technologie zu entwickeln. Alle Anforderungen der Köche an einen einfachst zu bedienenden, leistungsfähigen und perfekt ausgestatteten Combi-Steamer haben wir mit unseren Köchen im Entwicklungsteam in die neue Generation Salvis CucinaEVO eingebracht. Durchdacht und kochologisch innovativ.

Oftringen, 20. Mai 2017: Mehr Raum. Mehr Kraft. Mehr Design. Die neuen Salvis Combi-Steamer CucinaEVO überzeugen zunächst durch ihr edles Design. In schwarzer Edelloptik fügen sie sich in neue Frontcookingkonzepte sowie in bestehende Produktionsküchen bestens ein.

Die Modellreihe QT verfügt serienmässig über ein GN 2/1 Garraum und bieten das einzigartige 4 in 1 Garraumkonzept, das die Aufnahme von GN 1/1-Schalen quer oder längs, die Bäckernorm 400 x 600 sowie GN 2/1 erlaubt. Volle Kapazitätsausnutzung mit GN Höhen bis 100 mm bei perfekten Garresultaten. Als platzsparende Variante sind die Salvis CucinaEVO T-Modelle als Kompaktgeräte mit nur 55 cm Breite erhältlich. Die neu entwickelte Frischdampfzufuhr bei allen Modellen bringt bis zu 25 % mehr Effizienz in der Produktion. Die neue Funktion „Garen mit Eigenfeuchtigkeitsregelung“ sorgt für saftige Fleischgerichte und lockere Backwaren.

Multifunktionalität bis ins Detail

Die neuste Innovation im Bereich Gerätetechnik - 3 Geräte in einem: Combi-Steamer, Ladenbackofen und SmartCooking. Je nach Anforderung, Bedarf und Betriebstyp kann der Anwender zwischen den Produktionsgeräten wählen – mit nur einer Steuerung! Immer mit dem Fokus beste Gar-, Brat- und Backresultate zu erhalten. Salvis CucinaEVO mit seinen von Köchen für Köche entwickelten Funktionen lässt keine Wünsche offen. Neu lassen sich alle Garprogramme aus jedem beliebigen Schritt starten, sehr praktisch bei unterschiedlichen Grössen oder Volumen. Optimierte Reinigungszeiten und um 30 % (!) reduzierter Reinigerverbrauch reduzieren die Betriebskosten. Licht aus! Nach 15 Minuten ohne Eingabe oder Betrieb schaltet die Garraumbeleuchtung aus, welches das ökologische Gesamtpaket unterstützt. Die neue cool down Funktion, bei geöffneter Tür, sorgt für effizientere Produktionsprozesse.

Flexibilität ohne Grenzen

Wahlweise stehen 2 Steuerungsvarianten zur Verfügung. Die Steuerung Easy vereinfacht das manuelle Arbeiten auf dem Posten und die Pro Version unterstützt die automatischen Produktionsabläufe mit Programmen. Zur Wahl stehen darüber hinaus 2 Reinigungssysteme: Vollautomatisch mit Flüssigreiniger oder halbautomatisch und platzsparend mit Pulverreiniger.

Nachhaltig die Betriebskosten auf ein Minimum gesenkt

Die 3-fache Türverglasung mit Infrarotverspiegelung hält die Wärmeabstrahlung minimal und lässt die Wärme dort wo sie benötigt wird – in der Garkammer! Die Modelle Salvis Cucina *EVO* QT Pro sind serienmässig mit Wärmetauscher ausgestattet, der Dampf und Kondensat zur wirkungsvollen Wärmerückgewinnung nutzt. Dies reduziert den Wasserverbrauch und schont somit wertvolle Ressourcen. Der neu entwickelte EC-Motor hat einen geringen Verschleiss und einen erhöhten Wirkungsgrad. Zudem benötigt er nur 1/3 der sonst benötigten Energie und senkt spürbar die Stromrechnung.

Salvis AG steht für innovative und hochwertige thermische Kochsysteme für die Profiküche. Mit ihrer 100-jährigen Erfahrung ist das Unternehmen ein bewährter und zuverlässiger Partner des Fachhandels.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Salvis AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

Ansprechpartner:

Thomas Sandor
Leiter Marketing & PM
Telefon direkt: +41 62 788 18 04
E-Mail: thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher
Marketing Assistentin
Telefon direkt: +41 62 788 18 01
E-Mail: lea.schwappacher@salvis.ch