

Combi-Steamer Salvis CucinaEVO

Espace. Puissance. Design.

Salvis CucinaEVO représente l'évolution de la technique en cuisine.

Notre philosophie reste toujours la même – la technique au service des aliments. Fidèle à nos principes, nous nous sommes concentrés sur la perfection culinaire associée au nec plus ultra technologique lors de la conception des nouveaux Combi-Steamers Salvis CucinaEVO. En coopération avec notre équipe conceptrice de cuisiniers, nous avons intégré toutes les attentes des cuisiniers quant à la convivialité d'utilisation, la performance et l'équipement idéal des Combi-Steamers dans la nouvelle génération Salvis CucinaEVO. Intelligent pour une cuisine innovante.

Oftringen, le samedi 20 mai 2017: Plus d'espace. Plus de puissance. Plus de design. Les nouveaux Combi-Steamers Salvis CucinaEVO convainquent avant tout par leur design. Leur look noir élégant s'intègre parfaitement dans les nouveaux concepts de Frontcooking ainsi que dans des cuisines de production existantes.

La gamme de modèles QT dispose en série d'une chambre de cuisson GN 2/1 et offre le concept unique de chambre de cuisson 4 en 1, qui permet d'utiliser des bacs GN 1/1 transversalement ou longitudinalement, la norme de boulangerie 400 x 600 ainsi que des bacs GN 2/1. Exploitation complète des capacités avec hauteurs GN jusqu'à 100 mm pour des résultats de cuisson parfaits. Les modèles T de Salvis CucinaEVO sont disponibles comme appareils compacts avec une largeur de seulement 55 cm. L'alimentation en vapeur vive récemment développée apporte jusqu'à 25 % d'efficacité en plus dans la production. La nouvelle fonction « Cuisson avec régulation de l'humidité propre » permet de cuisiner des plats de viande juteux et de délicieuses pâtisseries.

Multi-fonctionnalité jusque dans les détails

La dernière innovation dans le domaine de la technique des équipements – 3 appareils en un : Combi-Steamer, four de magasin et SmartCooking. Selon les exigences, les besoins et le type de fonctionnement, l'utilisateur peut choisir entre les appareils de production – avec seulement une commande ! Pour cuire, rôtir et pâtisser parfaitement. Avec ses fonctions développées par des cuisiniers pour des cuisiniers, Salvis CucinaEVO répond à toutes les exigences. Tous les programmes de cuisson peuvent à présent être démarrés à n'importe quelle étape – très pratique en cas de tailles ou volumes différents. Les temps de nettoyage optimisés et une consommation de détergent réduite de 30 % (!) permettent de diminuer les coûts de fonctionnement. Arrêt de l'éclairage ! Au bout de 15 minutes sans saisie ou fonctionnement, l'éclairage de la chambre de cuisson s'éteint – un bon point pour l'écologie.

La nouvelle fonction cool down garantit des processus de production plus efficaces avec la porte ouverte.

Une flexibilité sans limites

2 variantes de commande au choix sont disponibles. La commande Easy facilite le travail manuel sur le poste et la version Pro optimise les processus de production automatiques avec des programmes. De plus, 2 systèmes de nettoyage sont au choix : entièrement automatique avec détergent liquide ou semi-automatique et compact avec du détergent en poudre.

Les coûts de fonctionnement sont durablement réduits au minimum

Le triple vitrage de la porte avec couche réfléchissante à infrarouge maintient le rayonnement thermique au minimum et distribue la chaleur où elle est nécessaire – dans la chambre de cuisson ! Les modèles Salvis CucinaEVO QT Pro sont dotés en série d'échangeurs thermiques qui utilisent la vapeur et le condensat pour une récupération efficace de la chaleur. Cela réduit la consommation d'eau et préserve ainsi les ressources vitales. Le nouveau moteur EC s'use peu et est très efficace. En outre, il n'utilise qu'un tiers de l'énergie normalement nécessaire et réduit de manière significative la facture d'électricité.

Salvis AG fabrique des systèmes de cuisson thermiques innovants et très efficaces pour les cuisines professionnelles. Forte d'une expérience de 100 ans, l'entreprise est un partenaire éprouvé et fiable du commerce spécialisé.

Pour plus d'informations:

Salvis AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

Interlocuteur :

Thomas Sandor
Responsable marketing et gestion de produits
Ligne directe : +41 62 788 18 04
Courriel : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher
Assistante Marketing
Ligne directe : +41 62 788 18 01
Courriel : lea.schwappacher@salvis.ch