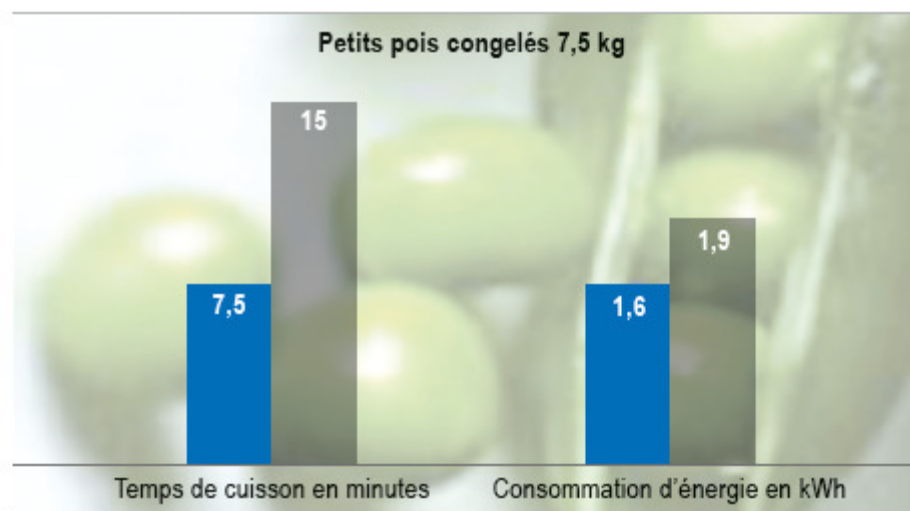
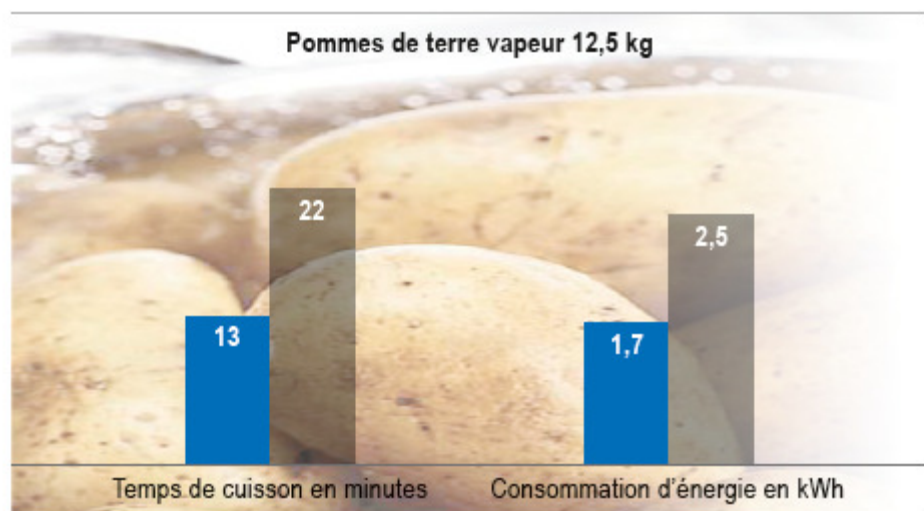
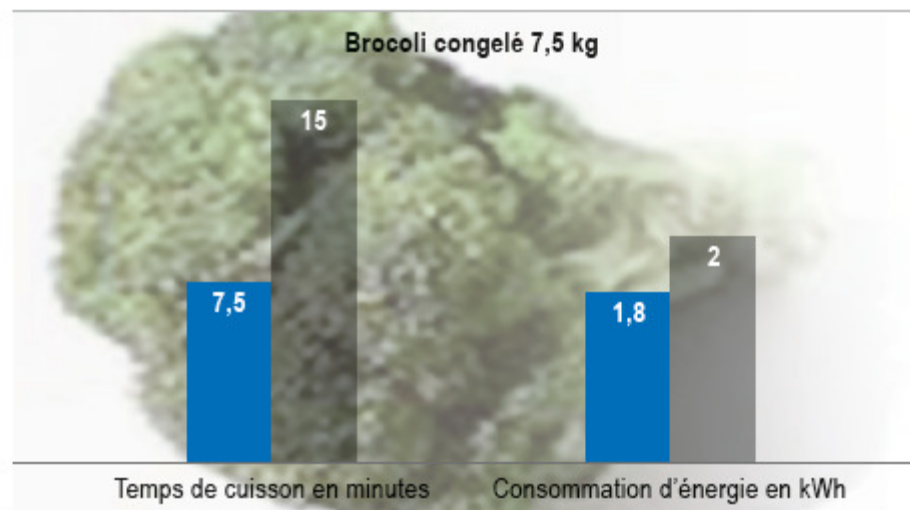
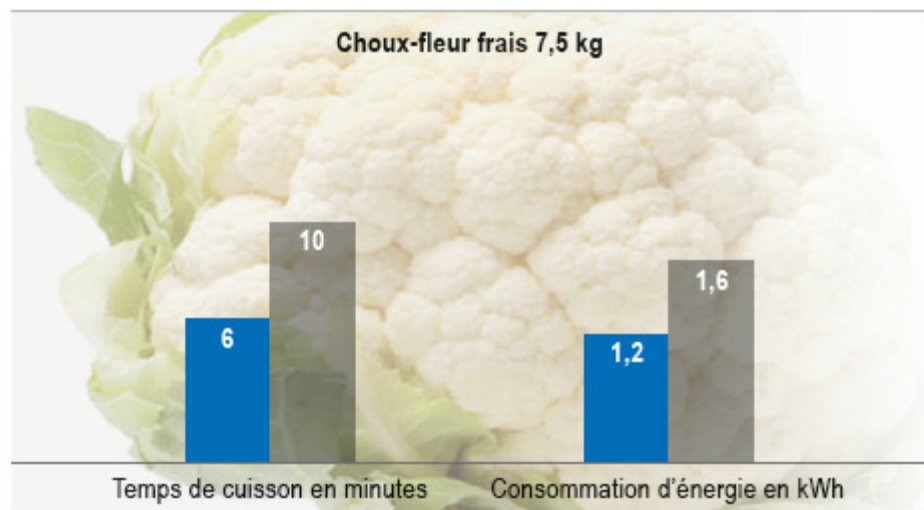


## ■ Comparaison entre le cuiseur à vapeur Salvis et le combi-steamer

■ Cuiseur à vapeur Vitality Pro 3x1/1 de Salvis   ■ Combi-Steamer 6x1/1



## Tests pratiques comparatifs

### Cuiseurs à vapeur vs. Combi-Steamer

Test No.:	Appareil	Produit cuit	Quantité	Température de cuisson °C	Temps de cuisson Min	Consommation électrique kWh	Consommation d'eau L
Valeurs moyennes !							
1	SCS 611	Fleurettes de chou-fleur	7,5 kg	130	10.00	1.65	6.70
	SDS 311	Fleurettes de chou-fleur	7,5 kg	119	5.80	1.16	6.00
	<b>Différence</b>				<b>-4.20</b>	<b>-49.00</b>	<b>-0.70</b>
						<b>-29.70%</b>	
2	SCS 611	Pommes de terre 6-7 cm	12,5 kg	100	30.00	2.35	12.00
	SDS 311	Pommes de terre 6-7 cm	15 kg	115	16.00	2.00	12.80
	<b>Différence</b>				<b>-14.00</b>	<b>-0.35</b>	<b>0.80</b>
						<b>-14.89%</b>	
3	SCS 611	Pommes de terre à l'eau	6 x GN 1/1 perforées	100	33.00	3.75	17.00
	SDS 311	Pommes de terre à l'eau	3 x GN 1/1 perforées	119	13.10	1.68	18.50
	<b>Différence</b>				<b>-19.90</b>	<b>-2.07</b>	<b>1.50</b>
						<b>-55.20%</b>	
4	SCS 611	Quenelles de pommes de terre	80 p. / 70 g	110	16.00	1.88	12.80
	SDS 311	Quenelles de pommes de terre	80 p. / 70 g	106	12.00	1.29	11.30
	<b>Différence</b>				<b>-4.00</b>	<b>-0.59</b>	<b>-1.50</b>
						<b>-31.38%</b>	
5	SCS 611	Poitrine de dinde	20 p.	95 / 85	18.00	1.18	5.80
	SDS 311	Poitrine de dinde	20 p.	102 / 80	14.40	0.60	6.20
	<b>Différence</b>				<b>-3.60</b>	<b>-0.58</b>	<b>0.40</b>
						<b>-49.15%</b>	<b>6.90%</b>
6	SCS 611	Langue de boeuf en sauce	3 p. (2,66 kg)	85	600.00	13.70	54.70
	SDS 311	Langue de boeuf en sauce	4 p. (3,44 kg)	105 / 85	600.00	4.36	57.00
	<b>Différence</b>				<b>0.00</b>	<b>-9.34</b>	<b>2.30</b>
						<b>-68.18%</b>	<b>4.20%</b>
<b>Synthèse :</b>							
La consommation électrique est inférieure avec le cuiseur à vapeur Salvis pour tous les tests ! Selon le produit et le temps, nous mesurons jusqu'à 50% de réduction du temps de cuisson et jusqu'à 65% d'économie d'énergie !							
Le cuiseur à vapeur Salvis le plus rapide et économe de tous les temps !							
La consommation d'eau du cuiseur à vapeur peut encore être réduite en adaptant le rejet des vapeurs / buées !							
SCS = Combi-Steamer							
SDS = Cuiseur à vapeur							

#### SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Telefax +41 62 788 18 98



02/2012

smart cooking

