Herausragend.

Druck-Steamer

Salvis-Vitality Pro

smart cooking

SALVIS

Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Herausragend. Der Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro

Perfekte Garresultate in Rekordzeit.
Effizient. Gesund. Hochwertig.

Effizient

Die Kombination von Dampf und Druck ermöglicht die optimale Wärmeübertragung und verkürzt die Garzeit gegenüber herkömmlichen Garmethoden um bis zu 70%.

Gesund

Farbe, Vitamine und Mineralien bleiben ebenso erhalten wie der Saft des Gargutes und dessen natürliche Aromaentfaltung.

Hochwertig

Die ausgezeichnete Qualität des Druck-Steamers Salvis-Vitality Pro garantiert hohe Lebensdauer und bietet ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis.

Frisch

Gemüse kann à la Minute zubereitet werden und die Vitamine und die Farbe bleiben erhalten. Fisch und Meeresfrüchte kommen schonend gegart und mit vollem Geschmack auf den Tisch.

Leistungsfähig

Hervorragende Ergebnisse bei reduzierten Produktionszeiten in Gourmetküchen, Spitälern, Altenheimen, Hotels, Restaurants und in der Grossverpflegung.

Qualität hat einen Namen:

Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro.

Kerntemperaturfühler

Integrierter Wasserenthärter

HACCP – Protokoll

Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler zeigt Ihnen jederzeit die Kerntemperatur des Gargutes an. Dank Displayanzeige können empfindliche Produkte gradgenau zubereitet werden.

Wasserenthärter

Der integrierte Wasserenthärter mit Härtegradanpassung schont das Gerät und erhöht seine Lebensdauer.

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

Geschützte Salvis Schnittstelle zu HACCP. Das vorbeugende System zur Erkennung, Beurteilung und Verhinderung von Fehlerquellen und zur Gewährleistung der Lebensmittelqualität.

AQA – Automatische Quantitäts-Anpassung

Der Vitality stellt sich automatisch auf die Menge des Gargutes ein. Diese einzigartige «AQA» von Salvis garantiert Spitzenresultate.

Wärmetauscher

Serienmässig eingebautes Wärmerückgewinnungs-System. Kaltwasser wird unter Nutzung der Kondensatabwärme zur schnellen Dampferzeugung vorgewärmt.

Dampftechnologie

Die Salvis Dampftechnologie entspricht dem neusten Stand der Technik. Sowohl die Schnelligkeit wie auch der Wirkungsgrad sind wesentlich gesteigert worden.

Vielseitige Anwendungen.

Feinschmecker schätzen die Zubereitung mit Dampf genau so sehr wie die Köche.

Gesund dämpfen

Die Kombination von Dampf und Druck verkürzt die Kochdauer und verhindert den Verlust von Vitaminen, Mineralstoffen und Farben, der sonst beim Kochen auftritt. Wenn es um Eigengeschmack geht, Aroma, Aussehen und Farben – kurz: um ungetrübtes Essvergnügen – dann gibt es keine Alternative zur modernen Dampfgartechnik.

Schonend blanchieren

Erinnern Sie sich noch, wie Sie sich früher beim Blanchieren von Gemüse in grossen Mengen mit schweren Töpfen plagen mussten? Mit gelochten GN-Behältern garen Sie im Salvis Druck-Steamer schonend grüne Gemüse, Spargel usw. schnell und unkompliziert vor. Sie eliminieren dabei sogar die Bitterstoffe – aber das Blattgrün bleibt erhalten!

Gradgenau pochieren

Dank der gradgenauen Temperatureingabe ist es so einfach wie noch nie, Terrinen, Galantinen, Fisch oder Fleischstücke im eigenen Fond oder in einer Brühe zu garen. Da Sie die Garphasen einzeln programmieren können, haben Sie jederzeit die volle Kontrolle über das Produkt.

Unkompliziert aufbereiten

Auch für das Aufbereiten von Speisen eignet sich der Druck-Steamer hervorragend. Ein Beispiel: kalte Suppe in Tassen geben, im Druck-Steamer erhitzen, mit einem kleinen Rahmtupfer garnieren – fertig! Auch Kartoffeln und Gemüse lassen sich damit schnell und unkompliziert aufbereiten.

Perfekt pasteurisieren

Da im Druck-Steamer mit einem unbewegten Dampfklima gearbeitet wird, eignet er sich auch hervorragend für Pasteurisation oder Cuisson Sous Vide. Entscheidend dabei ist, dass die Wassermoleküle intakt bleiben und sich auf dem Beutel absetzen können, um eine regelmässige Durchdringung des Gargutes zu erreichen.

Sicher Langzeitgaren

Während Ihrer Abwesenheit, beispielsweise über Nacht, garen Sie Siedfleisch, Schmorgerichte oder Schinken. Die entsprechenden Garprogramme sind bereits fertig eingegeben. Jedes Anbrennen ist ausgeschlossen, daher sind Kochgeschirr und Gerät auch im Nu gereinigt.

Garen mit dem Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro.

Beste Resultate im Geschmack und fürs Auge.

Kalibriertes Rohgemüse ...

... in GN-Behälter garen ...

... nach kürzester Zeit entnehmen.

Stärkebeilagen, Pasta, Reis etc. ...

... etwas Flüssigkeit dazu giessen ...

... al dente servieren.

Schöne Fischkreationen ...

... mit Weisswein beträufeln ...

... optimal pochiert servierbereit.

Fleisch zubereiten ...

... KT-Fühler setzen, mit Fond angiessen ...

... perfektes Garergebnis entnehmen.

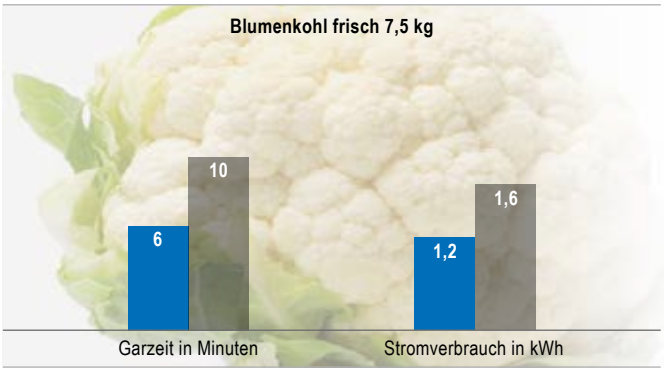
Der schnellste Salvis Druck-Steamer aller Zeiten.

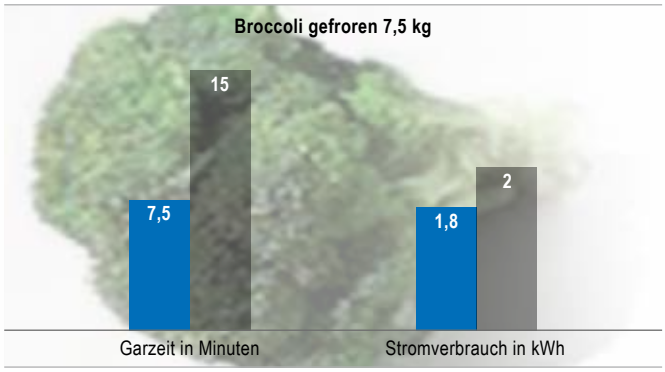
Die ökologische Technologie ermöglicht ein äusserst effizientes Produzieren bei geringstem Energieverbrauch.

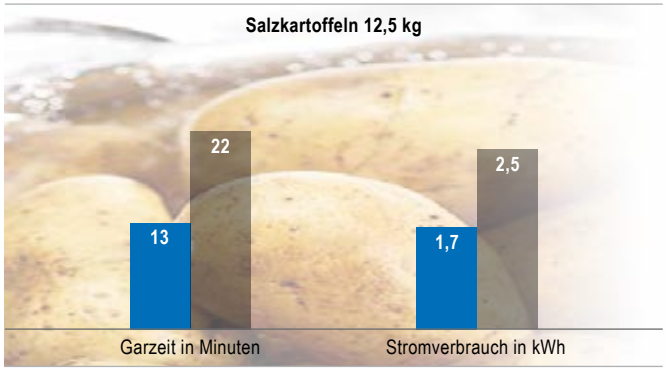
ÖKO TECHNOLOGIE

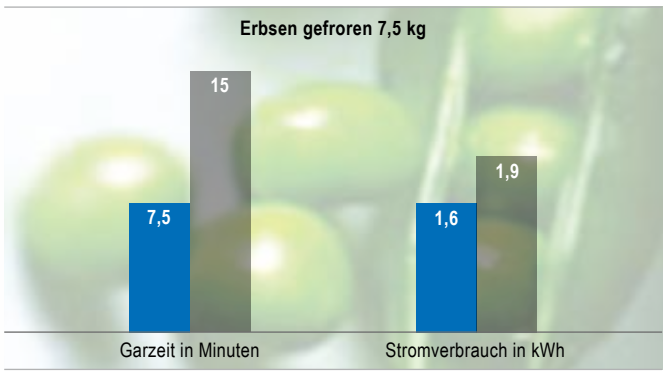
Garvergleich Salvis Druck-Steamer vs. Kombi-Dämpfer

Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro 3x1/1 ■ Combi-Steamer 6x1/1









Fazit

- Bis zu 50% kürzere Garzeiten!
- Bis zu 65% Energieersparnis!

Bei gleichem Wasserbedarf massiv tiefere Garzeiten und stark reduzierter Stromverbrauch. Zudem sparen Sie zusätzliche Betriebskosten mit dem zuverlässigen Wärmerückgewinnungs-System. Weiter ist dank der optimalen Wärmeisolation eine schnelle Betriebsbereitschaft gewährleistet und sorgt bei geringer Wärmeabstrahlung für ein arbeitsfreundliches Küchenklima. Anschlussmöglichkeit an eine Energieoptimierungsanlage ist vorhanden.

Leistungsdaten Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro

	Gewicht pro Portion	Portionen pro Garvorgang	Gesamte Kochzeit in Minuten	Portionen pro Stunde
Klare Suppe in Tassen	200 ml	45	6	450
Gemüse kalibriert, frisch	150 g	50-65	7	400-560
Salzkartoffeln geviertelt	200 g	60	13	275
Teigwaren / Penne	200 g	45	7	385
Reis / Basmati	200 g	50	10	300
Lachstranchen	200 g	45	8	340
Miesmuscheln	500 g	12	2	300-360
Crème Caramel	125 ml	54	15	220

Richtwerte: je nach Einstellung der Dampfvernichtung/Wrasenablöschung. Abweichungen je nach Kalibrierung und Produktqualität vorbehalten.

Bedienungsfreundlichkeit ist Programm.

Einfache Bedienung über die bewährte 10er Tastatur.

Kochprogramme
99 Programmspeicherplätze mit 50 vorprogrammierten Garprogrammen, bis zu 3 Garphasen pro Programm.

Garphasen
Die Garphasen und die Anzahl der belegten Phasen lassen sich jederzeit auf der Digitalanzeige überprüfen.

Temperatur
Gradgenaue Temperatureingabe von 50–119°C, einfaches Garen oder Aufbereiten für perfekte Garergebnisse.
Drucklos/Niedertemperatur 50–96°C, Druckgaren/Sattdampf 97–119°C.

Zeit
Die gewünschte Garzeit von 1 bis 999 Minuten ist über die 10er Tastatur einstellbar.

Kerntemperatur
Für anspruchsvolle Produkte wie Fische, Terrinen, Fleisch und Geflügel immer die richtige Kerntemperatur gradgenau einstellbar (Einstellbereich 20–99°C).

Summer
Akustische Meldung beim Abschluss einer Garphase und bei Programmende.

Tastatur
Sämtliche Werte und Programme werden über die bewährte 10er Tastatur eingegeben.

Programmspeicher
Alle Garprogramme sind den Kundenbedürfnissen anpassbar. Neu erstellte Garabläufe können abgespeichert werden.

Startzeitvorwahl
Bis 24 Stunden Vorausprogrammierung, zum Beispiel für Kartoffeln, Hülsenfrüchte oder Nachtgaren.

Infotaste
Laufende Prozesskontrolle durch Anzeige der abrufbaren SOLL-IST-Werte. Eingabe von Dezimalwerten bei Garzeit.

Ausgereift. Raffiniert.

Krönend. Herausragend.

Vollendet. Einzigartig.

Innovativ. Wegweisend.

Intelligent. Vollkommen.

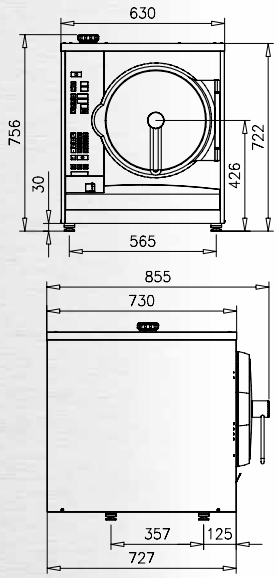
Flexibel. Leistungsfähig.

Vielseitig.

Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Typ	SDS 1/1 P-16
Standardausführung mit Wasserenthärter, ohne Kerntemperaturfühler	BI 371400
Standardausführung mit Wasserenthärter, mit Kerntemperaturfühler	BI 371408
Kapazität	3 x GN 1/1–65 / 2 x GN 1/1–100mm
Spannung	400V 3N AC 3L+N+PE
Anschlusswert	16 kW
Absicherung	25 A
Kabellänge (Lieferung ohne Stecker)	1,5 Meter
Wasseranschluss	1 x G 3/4”
Wasserdruck dynamisch / statisch	min. 2,0 bar / max. 3,5 bar
Gewicht (netto / brutto)	88 kg / 102 kg

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage.
Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitungen.
Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.



Persönliche Kochdaten: Salvis Data Manager

Der Salvis Data Manager ist ein anwenderfreundliches Programm zum Erfassen der einzelnen Phasendaten mit dem PC. Die bereits programmierten Phasendaten werden mitgeliefert. So kann der Küchenchef übersichtliche Blätter der einzelnen Kochprogramme einfach ausdrucken und sein persönliches Kochhandbuch zusammenstellen. Ein Griff, ein Knopfdruck – und Sie zaubern perfekte Gerichte auf den Tisch. Gratis Download auf www.salvis.ch

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98

04/2015-22000040

smart cooking

SALVIS