

NEU!

CUCINA von Salvis

Qualität die sich auszahlt.

Salvis steht für innovative und hochwertige thermische Kochsysteme und so wird auch die neuste Entwicklung aus dem Hause Salvis neue Massstäbe setzen. Combi-Steamer gehören zu den vielseitigsten und meist genutzten Profi-Geräten in der Gastronomie. Aus diesem Grund hat Salvis die neue Combi-Steamer Serie CUCINA entwickelt. Die neue Geräteserie steht für Hochleistung, Flexibilität, hohe Kapazität, Energieeffizienz und hochwertiges Design mit optimalem Bedienkomfort. CUCINA hat den besonderen Touch!

In jeder Küche ein Gewinn – für jeden Betrieb der ideale neue Mitarbeiter!

Die Combi-Steamer der Serie CUCINA beeindrucken durch innovative Details und einem funktionalen High-Tech-Design. Die 3-fach-verglaste Panoramatur mit Ablaufrinne hat ein grosszügiges Sichtfenster mit Infrarotverspiegelung und bietet zu jeder Zeit einen optimalen Blick auf das Gargut. In die absolut glatte und dadurch besonders schmutzabweisende Aussenscheibe wurde der innovative TFT-Bildschirm gut geschützt eingebaut. Der Hygiene-Garinnenraum mit tiefgezogener Bodenwanne ohne „Schmutzecken“ und integriertem Ablauf erfüllt die strengen Hygieneanforderungen in der Gastronomie. Für die schnelle Reinigung zwischendurch ist eine Handbrause mit Rückholautomatik, praktischer Mehrfach-Raststellung und Strahl dosierung integriert. Ein Plus an Energieersparnis ist durch die neuste Lüfertechnik gewährleistet. Dank des autoreversen Lüfterradantriebs wird die Luft optimal im Garinnenraum verteilt. Die Garergebnisse werden dadurch auf allen Einschubebenen gleichmässig gut. Das höchst belastbare Einhängestell aus Durastahl nimmt im Handumdrehen unterschiedliche Grössen auf. Sie haben die Wahl zwischen CUCINA Easy oder CUCINA Pro sowie Längs- oder Quereinschub, Backmass 400 x 600 mm plus Spezialgrösse 530 x 575 mm, ganz nach Ihren Bedürfnissen. Durch das Panoramasischtfenster hat man immer alles gut im Blick.

CUCINA Easy – Die Standardsteuerung

Die Standardsteuerung der neuen Combi-Steamer-Generation CUCINA macht ihrem Namen alle Ehre: Im Handumdrehen können Sie die wichtigsten Prozesse und Programme abrufen, individuell variieren und zuverlässig kontrollieren. Die komfortable, an neuester Software-Technologie angelehnte, Benutzerführung leitet Sie Schritt für Schritt zum gewünschten Ziel. Es gibt die verschiedenen Betriebsarten: Dämpfen, Combi-Dämpfen, Heissluft und Vitalisieren. Alle Betriebsarten sind per „Touch“ individuell aktivierbar und die Klimabereiche werden jeweils mit angezeigt. Zudem sind sie mit definierten Vorgabewerten verknüpft, die digital angezeigt werden – Temperatur, Feuchtigkeit, Zeit oder Kerntemperatur können im Setup individuell neu festgelegt und gespeichert werden.

CUCINA Pro – Die Topsteuerung

Willkommen im neuen Zeitalter – kochen Sie „State of the Art“! Die CUCINA Pro Steuerung basiert auf dem Kochbuch Programmlistenbetrieb mit alphabetischer oder numerischer Auflistung aller gespeicherten Garprogramme. Wer lieber mit Piktogrammen arbeitet kann dies jederzeit umstellen und sich so die Garprogramme mit Bild anzeigen lassen. Mit CUCINA ist es demnächst möglich im Combi-Steamer richtig zu backen und daher ist Backen als eigenständige Betriebsart abrufbar. Spezifische Parameter wie Beschwadungsmenge, Motorstillstand, Lüftergeschwindigkeit, Ruhezeit und mehr sind hierfür als Zusatzfunktionen integriert. Mit der Topsteuerung ist es möglich mit einem Bedienteil zwei Geräte bzw. Garkammern separat zu steuern.

Warum sollten Sie „ohne“ arbeiten?

