

Modellspezifische und optionale Ausstattung.

SALVIS CUCINA® Ausführung	Easy	Pro	Easy	Pro	Easy	Pro
Grösse	623T	623T	611QT	611QT	2011QT	2011QT
	611T	611T	1011QT	1011QT		
	1011T	1011T				
	623T Duo	623T Duo				
	611T Duo	611T Duo				
Einschub	Längs	Längs	Längs/Quer	Längs/Quer	Längs/Quer	Längs/Quer
SALVIS Frischdampfsystem – Steam-Eco-System	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Prozessorsteuerung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TFT-Touch-Farbbildschirm – Bedienen und Anzeigen	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eingabe Zehntastatur oder Scrollbalken	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mehrsprachige Bedieneroberfläche	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Digitalanzeigen für Temperatur, Feuchte und Zeit/Kerntemperatur	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dämpfen (Schon-, Aktiv-, Tempodämpfen) 30 - 130° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft-Dämpfen / Vitalisieren 30 - 250° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft 30 - 250° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kerntemperaturregelung 20 - 99 ° C – Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Trockene und feuchte Hitze frei kombinierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aktives Klima: Aktive Be- und Entfeuchtung des Garinnenraumes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temp-Activ: (Vorheizen bzw. Herunterkühlen) mit Restwärmeausnutzung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnellrückkühlung (Cool down) mit Restwärmeausnutzung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beschwädung manuell	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zeiteinstellung 1 Min. bis 24 Std.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Timerfunktion – Startzeitvorwahl als Start- bzw. Endezeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dauerbetriebseinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lüfterrad – Autoreverse 5 Lüftergeschwindigkeiten programmierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lüfterrad getaktet	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CombiStep Garschritt	4	20	4	20	4	20
Memoryfunktion (Prozesswiederholung)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Betriebsart Vitalisieren – 3- bis mehrstufige Programme zur Auswahl		✓		✓		✓
Sonderprogramme: NT-Garen, Delta-T-Garen, Cook + Hold, Einschubzeiten, Sanftgaren, Sous-vide-Garen	■	✓	■	✓	■	✓
Kochbuch als Programmlisten alphabetisch und numerisch und Piktobetrieb umschaltbar	■	✓	■	✓	■	✓
Kombi-Kochen (verschiedene Produkte gleichzeitig)	■	✓	■	✓	■	✓
Individuelle Programmspeicherfunktion mit Zuordnung Kategorien, Infotext und Pikto	■	✓	■	✓	■	✓
Favoritenbetrieb	■	✓	■	✓	■	✓
Betrieb Garverfahren – 9 verschiedene Programme		✓		✓		✓
Betrieb Kategorien – werksseitig vordefiniert als Liste und Pikto sowie individuell programmierbar	■	✓	■	✓	■	✓
Betrieb SmartCooking – mit Eingabe des Garergebnisses		✓		✓		✓
Betrieb Backen	■	✓	■	✓	■	✓
DUO-Bedienung – One for Two	✓	✓				
Panorama-Sichttür 3-fach Verglasung	✓	✓	✓	✓	2-fach	2-fach
Panorama-Sichttür 4-fach Verglasung	■	■				
Türschalter berührungslos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Türschnellverschluss Einhandbedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tropfwanne an Türe und Gehäuse mit Ablaufanschluss	✓	✓	✓	✓		
Steckbare Türdichtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hygienegarinnenraum	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halogenbeleuchtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierte Wrasenablösung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
E/2: Energiesparfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Garraum-Sicherheitsdampfabsaugung SDA		✓		✓		✓
Automatische Quantitätsanpassung AQA		✓		✓		✓
Integrierte Wärmerückgewinnung	■	■	■	✓	■	✓
Eco-Autoclean EAC – Integriertes Reinigungssystem	■	■	■	■	■	■
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	■	✓	■	✓	✓	✓
Zwei Wasseranschlüsse – für Hart- und Weichwasser	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ablaufentlüftung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Türraststellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Linksanschlag	■	■	■	■		
Schwenkbare Luftleitbleche			✓	✓	✓	✓
4 in 1 Einhängestelle GN 1/1 Längs- Quereinschub, Backmass (400 x 600mm), Maxi-System			✓	✓		
GN-Gestellwagen					✓	✓
GN-Einschubgestell			■	■		
Bankettsysteme für Teller-Vitalisierung			■	■	■	■
Fettfilter	■	■	■	■	■	■
HACCP/LMHV Datenaufzeichnung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
USB-Schnittstelle	■	✓	■	✓	■	✓
Ethernet + USB	■	■	■	■	■	■
Anschluss an Energieoptimierungsanlagen	■	■	■	✓	■	✓
Sonderspannungen auf Anfrage	■	■	■	■	■	■
Schiffsausführung auf Anfrage	■	■	■	■	■	■

✓ Serienausstattung ■ Ausstattung optional

Abbildungen und Beschreibungen beinhalten zum Teil modell- und optionsabhängige Ausstattungsmerkmale.

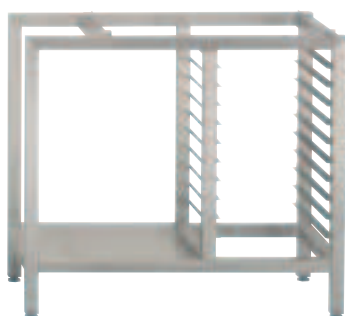
Technische Daten auf einen Blick

Grösse	623T	623T Duo	611T	611T Duo	1011T	611QT	1011QT	2011QT
Ausführung								
CUCINA® Easy	623T-Easy	623T-Easy Duo	611T-Easy	611T-Easy Duo	1011T-Easy	611QT-Easy	1011QT-Easy	2011QT-Easy
CUCINA® Pro	623T-Pro	623T-Pro Duo	611T-Pro	611T-Pro Duo	1011T-Pro	611QT-Pro	1011QT-Pro	2011QT-Pro
Kapazität								
Art der Einschübe	6 x GN 2/3	2 x 6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	2 x 6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Art der Einschübe		12 x GN 2/3		12 x GN 1/1				
Anzahl der Einschübe	6	2 x 6	6	2 x 6	10	6 + 1	10 + 1	20 + 1
Rostabstand	mm 60	60	60	60	60	67	67	67
Abmessungen	mm							
Breite	550	550	550	550	550	980	980	1115
Tiefe	629	629	809	809	809	795	795	875
Höhe	764	1380	764	1380	1004	840	1120	1925
Elektrogeräte								
Anschlusswert	kW 3,8							34,6
	kW 6,3	12,6	8,6	17,2	11,0	11,0	17,2	44,0
Spannung	V 230 V N 50/60 Hz							400 V 3N 50/60 Hz
	V 400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	A 1 x 16 A							3 x 63 A
	A 3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 63 A
Wasser								
Wasseranschluss	KW/KWE 2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A
Wasserablauf	mm 40	40	40	40	40	40	40	50

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Wasserdruck mind 2 bar, max 6 bar. Angaben des Herstellers für die Wasseranschlüsse sind zu beachten. Technische Änderungen vorbehalten.

Das umfangreiche Salvis CUCINA® Zubehörprogramm:

- GN-Behälter, Bleche und Roste von GN 2/3 bis bis GN 1/1 und Maxi-Bleche
- GN-Gestellwagen und GN-Einschubgestelle in unterschiedlichen Grössen
- praktische Untergestelle und Unterschränke
- Bankettsysteme in den Grössen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 1/1



Untergestell offen

mit Auflagen für GN-Roste und Bleche



Unterbau offen

mit geprägten Hygieneauflagen für GN-Roste und Bleche



Tellergestellwagen

mit Thermohaube für Bankettsystem



GN-Gestellwagen

für GN-Bleche, Roste, Behälter