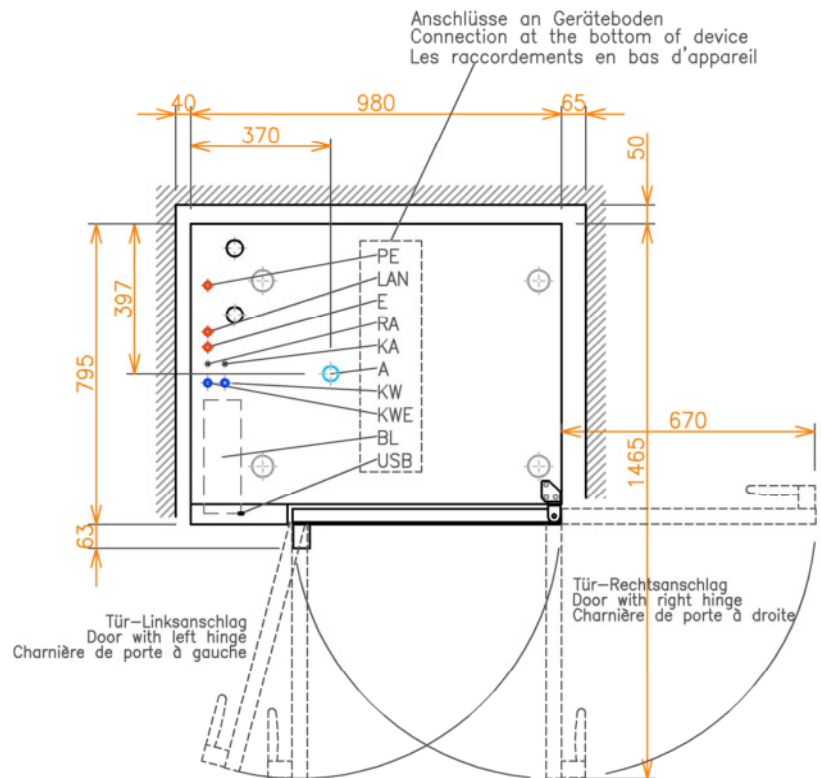
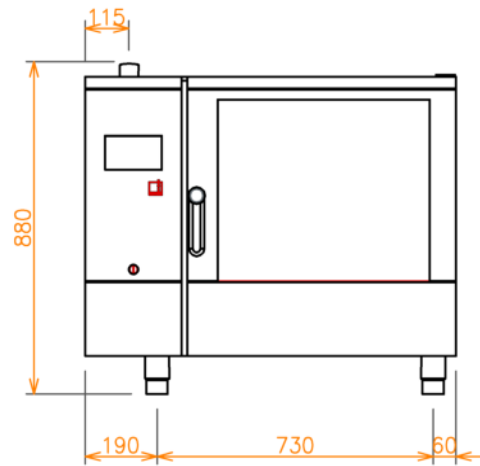
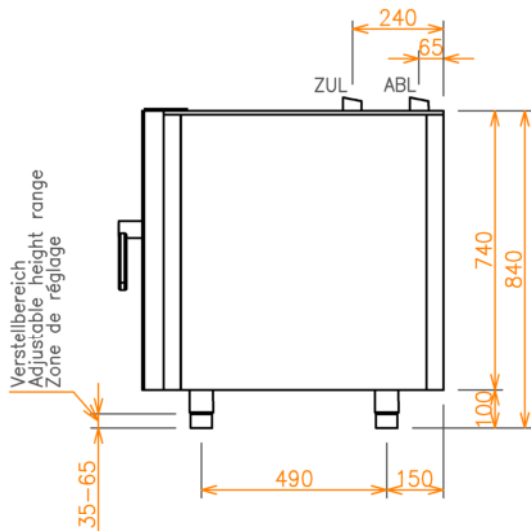




ABL - Abluft
 ZUL - Zuluft
 A - Ablauf Ø50 (Bauseits Ø50)
 KW - Kaltwasser G3/4" Schlauchbrause
 und Dampfablösung
 KWE - Kaltwasser entheret G3/4"
 Dampferzeugung und Reinigung
 E - Elektroanschluss
 LAN - LAN / Optimierungsanlage
 PE - Potentialanschluss
 RA - Reinigeranschluss
 KA - Klarspüleranschluss
 USB - USB-Anschluss
 BL - Belüftung mit Luftfilter
 Wandabstand, min. 50 mm

ABL - Air exhaust
 ZUL - Air supply
 A - Drain Ø50 (external Ø50)
 KW - Cold water G3/4" Retractable
 spray and vapour elimination
 KWE - Softened cold water G3/4"
 Steam injection and cleaning
 E - Electrical connection
 LAN - LAN / optimization system
 PE - Potential connection
 RA - Cleaner connection
 KA - Clear rinse connection
 USB - USB-connection
 BL - Ventilation with air filter
 Distance from wall, min. 50 mm

ABL - Evacuation d'air
 ZUL - Arrivée d'air
 A - Vidange Ø50 (externe Ø50)
 KW - Eau froide G3/4"
 Larrosage et le flexible de douche
 KWE - Eau froide douce G3/4"
 Production vapeur et nettoyage
 E - Raccordement électrique
 LAN - LAN / système d'optimisation énergétique
 PE - Compensation de potentiel
 RA - Branchement de produit
 KA - Produit de rinçage
 USB - Port USB
 BL - Ventilation avec filtre à air
 Distance au mur, au moins 50 mm

Technische Änderungen vorbehalten / Technical modifications reserved / Sous réserve de modifications techniques

Combi-Steamer

CucinaEVO SCS 611QT

Index 00

Blatt 1/4

Das Urheberrecht dieser Zeichnung steht uns zu. Jede von uns nicht genehmigte Benutzung, auch auszugsweise, insbesondere Vervielfältigungen, Mitteilung oder Überlassung an andere, ist nach den geltenden Bestimmungen unzulässig, also strafbar und macht schadensersatzpflichtig.

A4	1:20	00	14.10.2022	NeV
Format	Massstab	Index	Datum	Zeichner

SALVIS AG
 CH- 4665 Oftringen
 Tel. +41 62 788 18 18
www.salvis.ch
smart cooking



Planungsangaben

Salvis Combi-Steamer CucinaEVO 611QT 11 kW

Kapazität

Max. Anzahl GN, Teller und Back-Bleche

GN 1/1 - 40-100 mm**	6+1 / 12+2
Teller max. Ø 32 cm, auf GN 2/1 Rost	24
Teller max. Ø 32 cm, Bankettsystem	24
Backbleche BN 600 x 400**	6+1
Einhängegestell GN 1/1*, Abstand	67 mm
Einhängegestell GN 2/1 oder BN**, Abstand	90 mm
Bankettsystem**, Abstand	66 mm

* Einhängestell serienmässig

** Einhängestell als Zubehör erhältlich

Max. Beladungsgewicht

GN 1/1 - 40-100 mm	35 kg
Pro Einschub	10 kg

Elektrischer Anschluss

Standard 3N~ 400V 50/60Hz*

Anschlusswert	11 kW
Spannung	400V 3N 50/60Hz
Absicherung	3 x 16 A
Schutzgrad gegen Wasser	IPX5

Sonderspannungen

Anschlusswert	Auf Anfrage
Spannung	Auf Anfrage
Absicherung	Auf Anfrage
Schutzgrad gegen Wasser	IPX5

* Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage optional

Zum elektrischen Anschluss muss ein Fehlerstromschutzschalter (allstromsensitiver FI-Schalter Typ B) angeschlossen sein.

Reinigung

Reinigungsmittelverbrauch

Flüssig	Reiniger	Klarspüler
Stufe 1	240 ml	60 ml
Stufe 2	420 ml	60 ml
Stufe 3	520 ml	60 ml

- Position der Kanister neben oder unter dem Gerät!

- Max. Steighöhe Gerät-Kanister 1,5 m /Max. Distanz 10 m

Pulver Dosierung enthält auch Pflege

Stufe 1	70 g
Stufe 2	70 g
Stufe 3	105 g

Wärmeabgabe

Wärmeabgabe sensibel	1,32 kW
Wärmeabgabe latent	1,98 kW
Dampfabgabe	2,92 kg/h

Wasseranschluss

Wasserzufuhr

Wasserzulauf	2 x G 3/4", druckfesten, beweglichen, DVGW-geprüften Schlauch, Ø mind. 1/2" und Schraubenanschluss 3/4" verwenden
Fliessdruck	200-600 kPa (2 - 6 bar)

Wasserablauf

Ausführung	1. Siphon mit Ablauftrichter 2. Wandanschluss mit bauseitigen Siphon und Entlüftungsleitung
Typ	Ø 50 (Geräteseite)
Typ	Ø 50 (Bauseite)
Gefälle Abwasserleitung	min. 10%

Wasserqualität

Wasseranschluss KWE (Water A)

Dampferzeugung und Reinigung

Allg. Anforderungen	Weichwasser ggf. Wasseraufbereitungsanlage installieren
Gesamthärte	Max. 5° dGH / 9° fGH / 0,89 mmol/l
Karbonathärte	Max. 2° dKH / 3,5° fKH / 0,356 mmol/l
SO ₄ (Sulfat)	Max. 10 mg/l
Elektrische Leitfähigkeit	Max. 200 µS/cm
Temperatur	Max. 50° C

Wasseranschluss KW (Water B)

Dampfablösung und Schlauchbrause

Allg. Anforderungen	Trinkwasser, Kaltwasser
Gesamthärte	Max. 10° dGH / 17,8° fGH / 1,783 mmol/l
Temperatur	Max. 20° C

Vorraussetzungen für Weich- und Kalt-Wasseranschlüsse

KWE (Water A) + KW (Water B)

pH-Wert	5 – 8
Cl ⁻ (Chlorid)	Über 50 mg/l Umkehr-Osmose verwenden
Cl ₂ (freies Chlor)	Über 0,1 mg/l Aktivkohlefilter installieren
Fe (Eisen)	max. 0.1 mg/l

Wasserverbrauch

Max. Volumenstrom*	50 l/h
Ø Verbrauch	25 l/h
Ø Verbrauch Dämpfen	12,6 l/h
*inkl. Reinigung	

Hinweis

Die Angaben dienen ausschliesslich der Planung.

Massgeblich zur Installation ist ausschliesslich die Installationsanleitung!

Technische Änderungen vorbehalten

Combi-Steamer
CucinaEVO SCS 611QT

Index **00**

Blatt **2/4**

Das Urheberrecht dieser Zeichnung steht uns zu. Jede von uns nicht genehmigte Benutzung, auch auszugsweise, insbesondere Vervielfältigungen, Mitteilung oder Überlassung an andere, ist nach den geltenden Bestimmungen unzulässig, also strafbar und macht schadensersatzpflichtig.

A4	1:20	00	14.10.2022	NeV
Format	Massstab	Index	Datum	Zeichner
SALVIS AG CH- 4665 Oftringen Tel. +41 62 788 18 18 www.salvis.ch smart cooking				



Planning specification

Combi-Steamer Salvis CucinaEVO 611QT 11 kW

Loading capacity

Max. amount of GN, plates or baking tray

GN 1/1 - 40-100 mm**	6+1 12+2
Plates max. Ø 32 cm, on GN 2/1 grids	24
Plates max. Ø 32 cm, banqueting system	24
Baking trays 600 x 400**	6+1
Suspension rack GN 1/1*, spacing	67 mm
Suspension rack GN 2/1 or BN**, spacing	90 mm**
Banqueting system**, spacing	66 mm

* serial rack

** optional available

Max. Loading weight

GN 1/1 - 40-100 mm	35 kg
Per level	10 kg

Electrical supply

Standard 3N~ 400V 50/60Hz*

Power consumption	11 kW
Voltage	400V 3N 50/60Hz
Fuse rating	3 x 16 A
Level of water protection	IPX5

Special voltage

Power consumption	On request
Voltage	On request
Fuse rating	On request
Level of water protection	IPX5

* connection to performance optimization system optional

A residual current circuit breaker (universal current-sensitive RCD type B) must be connected for electrical connection.

Cleaning

Cleaner consumption

Liquid	Salvis Cleaner	Salvis-Rinser
Step 1	240 ml	60 ml
Step 2	420 ml	60 ml
Step 3	520 ml	60 ml

- Canister needs to be placed next to or under the appliance!

- Max. head appliance canister to appliance connect. is 1,5 m

- Max. hose length 10 m.

Powder Dosage incl. care agent

Step 1	70 g
Step 2	70 g
Step 3	105 g

Heat emission

Sensibel heat emission	1,32 kW
Latent heat emission	1,98 kW
Steam emission	2,92 kg/h

Water connection

Water supply

Water supply	2 x G 3/4", pressure-resistant, flexible DVGW-tested hose with a diameter of at least 1/2" and union of 3/4" 200-600 kPa (2 - 6 bar)
Flow pressure	

Water drainage

Options	1. Siphon with drain funnel 2. Wall connection with on-site siphon and vent pipe
Type	Ø 50 (appliance)
Type	Ø 50 (building site)
Slope appl./ waste water	min. 10%

Water quality

Waterconnection KWE (Water A)

For Steam injection and cleaning

Over all requirement	Softwater, drinking water Install a water treatment system if necessary
Total hardness	max. 5° dGH / 9° fGH / 0,89 mmol/l
Carbonate hardness	max. 2° dKH / 3,5° fKH / 0,356 mmol/l
SO ₄ (Sulfate)	max. 10 mg/l
Conductivity Value	max. 200 µS/cm
Temperature	max. 50° C

Waterconnection KW (Water B)

For Retractable spray and vapour elimination

Total hardness	Cold water, drinking water
Carbonate hardness	max. 10° dGH / 17,8° fGH / 1,783 mmol/l
Temperature	max. 20° C

Requirements on the cold and soft water connection

KWE (Water A) & KW (Water B)

pH-value	5 – 8
Cl ⁻ (Chloride)	abowe 50 mg/l use reverse osmosis
Cl ₂ (Chlorine)	abowe 0,1 mg/l install activated carbon filter
Fe (Iron)	max. 0.1 mg/l

Water consumption

Max. Volume flow*	50 l/h
Ø consumption	25 l/h
Ø consumption steaming	12,6 l/h

*incl. cleaning system

HINT

This data sheet is only for planning.

All installations must fully comply with the specification of the installation manual!

Technical modifications reserved

Combi-Steamer

CucinaEVO SCS 611QT

Index 00

Sheet 3/4

Informations de planifications

Combi-Steamer Salvis CucinaEVO 611QT 11 kW

Capacité de chargement

Nombre max. GN, assiettes et plaques de cuisson

GN 1/1 - 40-100 mm**	6+1 / 12+2
Assiettes Ø 32 cm, sur grille GN 2/1	24
Assiettes Ø 32 cm, systèmes de banquet	24
Plaque de four BN 600 x 400**	6+1
Cadre à suspendre GN 1/1*, Écart	67 mm
Cadre à suspendre GN2/1 ou BN**, Écart	90 mm
Systèmes de banquet**, Écart	66 mm

* en serie

** accessoire en option

Poids de charge max.

GN 1/1 - 40-100 mm	35 kg
Par insertion	10 kg

Raccordement électrique

Standard 3N~ 400V 50/60Hz*

Consommation assignée	11 kW
tension électrique	400V 3N 50/60Hz
protection électrique	3 x 16 A
Classe de protection	IPX5

Tension spéciales

Consommation assignée	Sur demande
tension électrique	Sur demande
protection électrique	Sur demande
Classe de protection	IPX5

* Raccordement aux installations d'optimisation énergétique en option.

Un disjoncteur différentiel (RCD sensible à tour courant de type B) doit être connecté pour le branchement électrique.

Nettoyage

Consommation des produits de nettoyage

Liquide	Salvis Cleaner	Salvis-Rinser
Step 1	240 ml	60 ml
Step 2	420 ml	60 ml
Step 3	520 ml	60 ml

- Placez le bidon à côté de ou sous l'appareil!

- Hauteur d'aspiration max. du bidon vers le raccord de l'appareil 1,5 m

- Le tuyau doit mesurer max. 10 m.

Poudre Dosage avec produits d'entretien

Step 1	70 g
Step 2	70 g
Step 3	105 g

Émissions de chaleurs

Émission de chaleurs sensible	1,32 kW
Émission de chaleurs latent	1,98 kW
Émission de vapeur	2,92 kg/h

Raccordement d'eau

Alimentation en eau

Alimentation en eau	2 x G 3/4" Tuyau mobile résistant à la pression, testé par la DVGW-, présentant un diamètre d'au moins 1/2" et un raccord vissé de 3/4"
Pression d'écoulement	200-600 kPa (2 - 6 bar)

Écoulement d'eau

Options	1. Siphon avec entonnoir d'évacuation 2. Jonction murale avec siphon et tube de ventilation sur site
Type	Ø 50 (appareil)
Type	Ø 50 (sur site)
Pente d'évacuation d'eau	min. 10%

Qualité de l'eau

Raccordement d'eau KWE (Water A)

Pour la production vapeur et nettoyage

Exigences générales	Eau potable, exclusivement de l'eau douce le cas échéant, installer un système de traitement d'eau
Dureté de l'eau	max. 5° dGH / 9° fH / 0,89 mmol/l
Dureté temporaire	max. 2° dKH / 3,5° fH / 0,356 mmol/l
SO ₄ (Sulfate)	max. 10 mg/l
Conductibilité	max. 200 µS/cm
Température	max. 50° C

Raccordement d'eau KW (Water B)

Pour la douchette et l'élimination de la vapeur

Exigences générales	Eau potable, exclusivement de l'eau douce
Dureté temporaire	max. 10° dGH / 17,8° fH / 1,783 mmol/l
Température	max. 20° C

Exigences envers les raccords- d'eau douce et d'eau froide

KWE (Water A) + KW (Water B)

Valeur pH	5 – 8
Cl ⁻ (Chlorure)	Au dessus de 50 mg/l utiliser l'osmose inverse
Cl ₂ (Dioxine de Chlore)	Au dessus de 0,1 mg/l installer un filtre à charbon actif
	max. 0.1 mg/l

Consumation d'eau

Max. débit volumique*	50 l/h
Ø Débit d'eau	25 l/h
Ø En cuisson	12,6 l/h

*incl. système nettoyage automatique

Information:

Pour l'installation du four mixte Salvis-CUCINA

la qualité de l'eau doit entièrement respecter les exigences du manuel d'installation!

Sous réserve de modifications techniques

Combi-Steamer

CucinaEVO SCS 611QT

Index 00

Feuille 4/4

Nous sommes propriétaires des droits d'auteur de ce plan. Toute utilisation non autorisée par nos soins, même partielle, en particulier reproduction, communication ou cession à des tiers est interdite en vertu des dispositions en vigueur. Elle est donc répressible et peut donner lieu au versement d'une indemnisation.

A4	1:20	00	14.10.2022	NeV
Format	Echelle	Index	Date	Dessinateur
SALVIS AG CH- 4665 Oftringen Tel. +41 62 788 18 18 www.salvis.ch smart cooking				

