

potpourri



HORNO BOUTIQUE *FOUR BOUTIQUE*

MÁXIMA COCCIÓN EN MÍNIMO ESPACIO *CUISSEON MAXIMALE DANS UN ESPACE MINIMAL*

Este horno combina lo mejor de SALVA. El Kwik-co y el modular juntos en un tándem inmejorable de cocción.

En menos de 1 m2 de espacio se resuelven todas las necesidades de cocción y fermentación. Producto fresco y producto precocido. Panadería, Pastelería y Pizzería.

Un panel de mandos sencillo de usar, que permite ahorrar energía con los parámetros ECO y ECU.

Toda la tecnología de cocción puesta al servicio del mínimo espacio.

Ce four associe le meilleur de SALVA. Le four Kwik-co et le four modulaire ensemble en un tandem inégalable de cuisson.

Sur un espace de moins de 1 m2, tous les besoins de cuisson et de fermentation sont satisfaits. Produit frais et produit pré-cuisiné. Boulangerie, Pâtisserie et Pizzeria.

Un panneau de commande simple à utiliser qui permet d'économiser l'énergie grâce aux paramètres ECO et ECU.

Toute la Technologie de cuisson mise au service du moindre espace.

GAMA HORNOS BOUTIQUE **GAMME FOURS BOUTIQUE**

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H-1 NXEP-SOPORTE ***FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H-1 NXEP-SUPPORT***



Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno, un horno modular NXEP con puerta panadera de 3 bandejas de 75x45 cm, sobre un soporte con ruedas y una campana en la parte superior.

Il comprend deux fours Kwik-co de 5 plateaux de 60x40 cm chacun, un four modulaire NXEP avec une porte de cuisson de 3 plateaux de 75x45 cm, sur un support à roulettes et une hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H - 2 NXEP-SOPORTE ***FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H - 2 NXEP - SUPPORT***



Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno y dos hornos modulares NXEP de 3 bandejas de 75x45 cm cada uno. Un soporte con ruedas y una campana en la parte superior.

Comprend deux fours Kwik-co avec 5 plateaux de 60x40 cm chacun et deux fours modulaires NXEP avec 3 plateaux de 75x45 cm chacun. Un support à roulettes et une hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H- 1 NXD-SOPORTE ***FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H - 1 NXD - SUPPORT***



Incluye campana extractora, dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm, un horno modular NXDP con puerta panadera de 6 bandejas de 75x45 cm. sobre un soporte con ruedas.

Comprend une hotte aspirante, deux fours Kwik-co à 5 plaques 60x40 cm, un four modulaire NXDP avec porte de cuisson à 6 plaques 75x45 cm. sur un support à roulettes.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H 2-NXE SOPORTE ***FOUR BOUTIQUE 2 KX5- EMT -NXE KXE***



Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno y dos hornos modulares NXE con puerta pastelera de 3 bandejas de 75x45 cm cada uno, soporte con ruedas y campana en la parte superior.

Il comprend deux fours Kwik-co avec 5 plateaux de 60x40 cm chacun et deux fours modulaires NXE avec porte pâtissière avec 3 plateaux de 75x45 cm chacun, support à roulettes et hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE FOUR BOUTIQUE



LA COMBINACIÓN PERFECTA
DE KWI-KO Y MODULAR EN
MENOS DE 1 M²

*LA COMBINAISON PARFAITE
DE KWI-KO ET MODULAR EN
MOINS DE 1M².*

GAMA HORNOS BOUTIQUE **GAMME FOURS BOUTIQUE**

HORNO BOUTIQUE KX5- EMT- KXE20 *FOUR BOUTIQUE KX5- EMT - KXE20*



Incluye un horno KWI-KO (5 bandejas 60x40), un horno Modular EMT (2 bandejas 60x40) y una estufa de fermentación directa (20 bandejas 60x40).

Il comprend un four KWI-KO (5 plateaux 60x40), un four modulaire EMT (2 plateaux 60x40) et un four à étuvage direct (20 plateaux 60x40).

HORNO BOUTIQUE KX5-EMT- SOPORTE *FOUR BOUTIQUE KX5-EMT-SUPPORT*



Perfecto para cocinar frente al público. Incluye un horno KWI-KO (5 bandejas 60x40) y un modular EMT (2 bandejas 60x40).

Parfait pour cuisiner devant le public. Comprend un four KWI-KO (5 plateaux 60x40) et un EMT modulaire (2 plateaux 60x40).

HORNO BOUTIQUE KX5- 2 EMT- SOPORTE *FOUR BOUTIQUE KX5-2 EMT- SUPPORT*



Horno con KWI-KO (5 bandejas 60x40) y dos cámaras EMT (4 bandejas 60x40), ideal para cocinar frente al público con gran versatilidad.

Four avec KWI-KO (5 plateaux 60x40) et deux chambres EMT (4 plateaux 60x40), idéal pour cuisiner devant le public avec une grande polyvalence.

HORNO BOUTIQUE KX9- EMT- SOPORTE *FOUR BOUTIQUE KX9- EMT- SUPPORT*



Horno boutique de gran capacidad con KWI-KO (9 bandejas 60x40) y calidad de cocción del EMT (2 bandejas 60x40).

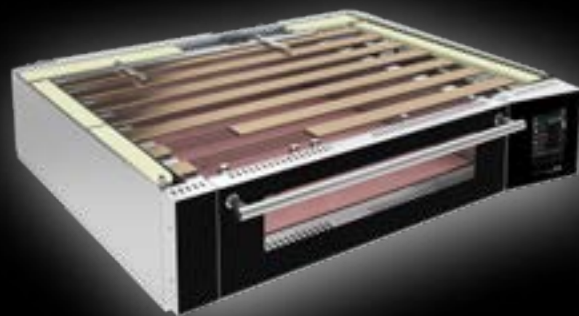
Four boutique de grande capacité avec KWI-KO (9 plaques 60x40) et qualité de cuisson EMT (2 plaques 60x40).

UNA COCCION EXCELENTE

UNE CUISSON EXCELLENT

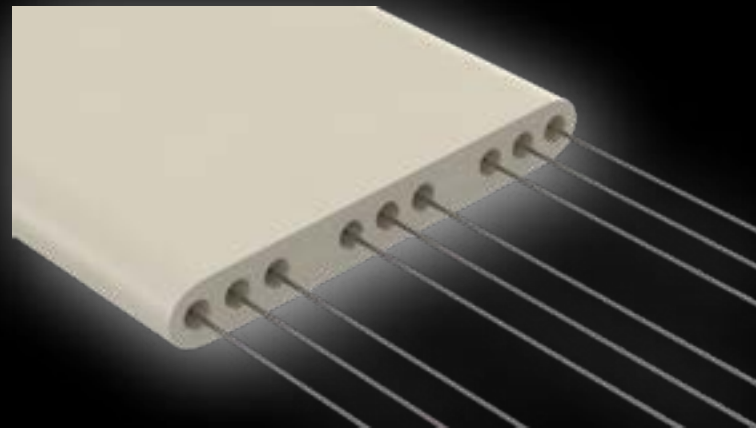
El secreto del horno modular reside en la cocción dulce. Gracias al empleo de resistencias cerámicas en el calentamiento del horno, se obtienen unas cocciones suaves y perfectas. El calor emitido por la superficie radiante del horno cuece perfectamente el producto final, a la vez que permite un desarrollo uniforme del mismo.

Le secret du four modulaire réside dans sa conception douce. Grâce à l'utilisation de résistances céramiques pour le chauffage du four, on obtient des cuissons douces et parfaites. La chaleur émise par la surfaceradiante du four cuit à la perfection le produit final, tout en permettant son développement uniforme.



SALVA emplea un sistema de calentamiento del horno único en el mercado. Resistencias eléctricas de Níquel-cromo insertadas en ladrillos cerámicos. Más del 90% del techo y del suelo es superficie radiante efectiva, controlándose de manera independiente el conjunto de resistencias en boca, suelo y techo.

SALVA utilise un système de chauffage du four unique sur le marché. Des résistances électriques en Nickel-chrome insérées dans des briques céramiques. Plus de 90% de la voute et de la sole sont une surface radiante effective et le contrôle de l'ensemble des résistances en bouche, sole et pde la voute sont indépendant.



La puerta **COOL TOUCH** se consigue con una cámara de aire tipo CLIMALIT cuya misión es la ruptura del puente térmico, fabricada por un doble cristal, siendo el interior bajo emisivo. Todo el calor generado queda en el interior.

La porte COOL TOUCH est constituée d'une chambre à air type CLIMALIT dont la fonction est la rupture du pont thermique, fabriquée avec un double vitrage et l'intérieur à faible émissivité. Toute la chaleur générée demeure à l'intérieur.

El uso de resistencias cerámicas garantiza que la variación de temperatura en la superficie de cocción no supere los $\pm 5^{\circ}\text{C}$. El resultado es una cocción homogénea y un producto final con un aspecto inmejorable.

L'utilisation de résistances céramiques garantit une variation de température de la surface de cuisson qui n'excède pas $\pm 5^{\circ}\text{C}$. Le résultat est une cuisson homogène et un produit final de très grande qualité.



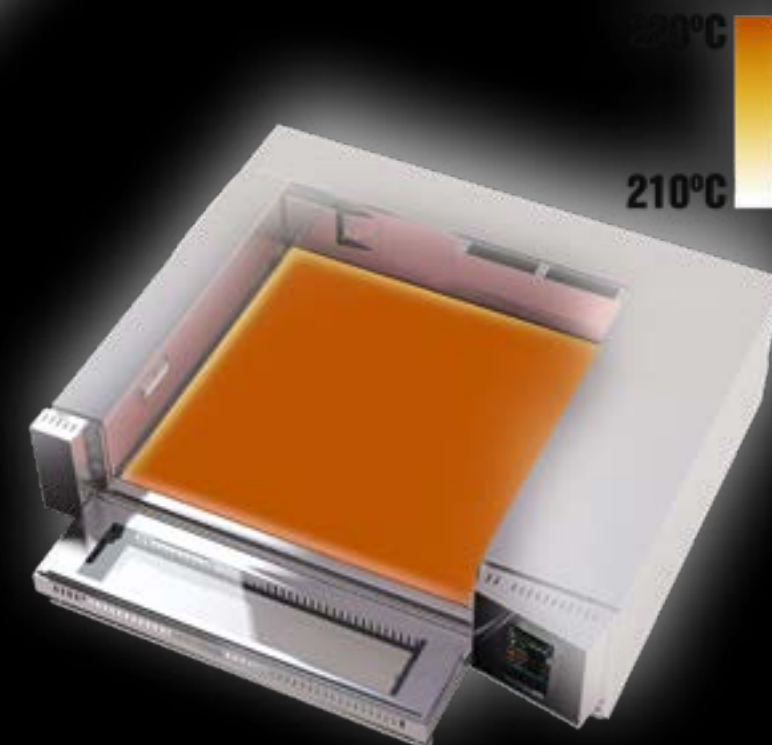
El tiro es motorizado y programable en todas las versiones del horno. De esta forma se garantiza un producto acabado perfecto. No más olvidos en la apertura del tiro.

Le oura est motorisé et programmable dans toutes les versions du four, ce qui garantit un produit fini parfait. Adieu les oublis d'ouverture du tirage!



Los más de 50 Kg de ferralla junto con los cartuchos calentadores cerámicos permiten la producción de gran cantidad de vapor de forma instantánea (100 ml de agua por segundo). El tiempo de inyección es programable.

Les plus de 50 Kg de masses métalliques additionnés aux cartouches chauffantes céramiques permettent la production instantanée d'une grande quantité de vapeur (100 ml d'eau par seconde). Le temps d'injection est programmable.



UNA COCCION EXCELENTE UNE CUISSON EXCELLENTE

salva



La nueva puerta del horno modular es una obra maestra de la ingeniería. Todo el calor generado por las resistencias cerámicas queda en el interior. Esto tiene un doble efecto: por un lado economiza la energía y por otro garantiza un producto final perfecto.

La nouvelle porte du four modulaire est un chef d'œuvre d'ingénierie. Toute la chaleur générée par les résistances céramiques demeure à l'intérieur, ce qui a un double effet : d'une part, une économie d'énergie et d'autre part, la garantie d'un produit final parfait.

DISEÑO ROBUSTO CONCEPTION ROBUSTE

100.000 veces se abre y se cierra la puerta en la vida de un horno modular. El nuevo muelle rediseñado con mayor par de torsión asegura una correcta apertura y cierre.

La porte d'un four modulaire est ouverte et fermée 100.000 fois durant la vie du four. Le nouveau ressort, reconçu avec un couple de torsion supérieur assure une ouverture et fermeture optimale.



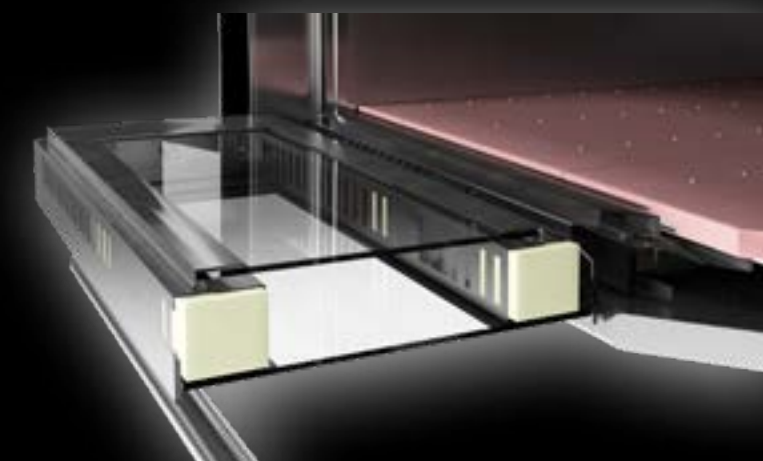
REFRIGERACIÓN POR CONVECCIÓN NATURAL PORTE FROID PAR CONVECTION NATURELLE

Los Cristales SCHOTT BOROFLOAT® Low Emisivity montados en el interior de la puerta garantizan que todo el calor generado en las resistencias cerámicas se queda en el interior de la cámara de cocción.

La separación del cristal interior del exterior genera una cámara de aire que refrigera el vidrio exterior por convección natural.

Les Vitrages SCHOTT BOROFLOAT® Low Emisivity montés à l'intérieur de la porte garantissent la permanence de toute la chaleur générée dans les résistances céramiques à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Le vide d'air entre les vitrages intérieurs et extérieurs crée naturellement une excellente barrière thermique.



DISEÑO CUIDADO DETAIL DE CONCEPTION

La superficie de visión de la puerta ha aumentado un 30% por lo que facilita la visión del interior del horno y permite hacer un seguimiento a la evolución de la cocción.

El nuevo diseño frente-cámara del Horno garantiza el paralelismo entre el frente-junta con el cierre-puerta asegurando la estanqueidad de la cámara de cocción. Las fugas de calor han disminuido un 70%

Une augmentation de 30% de la surface vitrée permet un meilleur visuel sur l'évolution de la cuisson.

Le nouveau design façade-chambre du Four garantit le parallélisme entre la façade-joint avec la fermeture-porte assurant l'étanchéité de la chambre de cuisson. Les pertes de chaleur ont diminué de 70%.



modular

UNA COCCION EXCELENTE *UNE CUISSON EXCELLENTE*

PANEL ERGONÓMICO *PANNEAU DE COMMANDE ERGONOMIQUE*

La nueva disposición de los paneles de mando mejoran la visibilidad y el manejo del mismo, al mismo tiempo que lo aleja de la acción exterior del vapor. La bandeja del panel de mandos actúa como protector ante posibles impactos y como aislante de los componentes electrónicos.

Le nouvel agencement des panneaux de commande améliore la visibilité et la manipulation, tout en éloignant l'action extérieure de la vapeur. L'enceinte du panneau de commande sert de protecteur de coups éventuels et isole les composants électriques.



MANILLA ROBUSTA *POIGNEE ROBUSTE*

La nueva manilla facilita la maniobra de apertura-cierre de la puerta, al mismo tiempo que dota al horno de una personalidad robusta y duradera.

La nouvelle poignée facilite la manœuvre d'ouverture-fermeture de la porte et confirme au four un caractère robuste et durable.



PUERTA FÁCIL DE LIMPIAR *PORTE FACILE À ENTRETENIR*

Pensado hasta el último detalle. El sistema de apertura interior de la puerta no necesita de herramientas. La limpieza de la puerta se hace de una manera sencilla y práctica.

Conçu dans les moindres détails, le système d'ouverture intérieure de la porte n'exige pas d'outils. Le nettoyage de la porte s'effectue aisément.

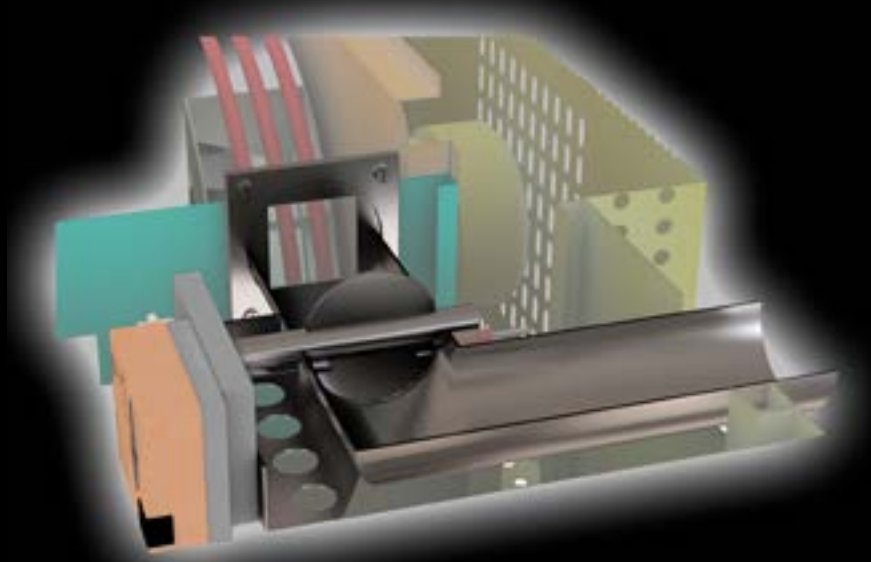


“EL KWIK-CO”

”LE KWIK-CO”

El nuevo Kwik-co ha sido diseñado cuidando todos los aspectos hasta el mínimo detalle, con el fin de hacer un horno estéticamente único, con una excelente homogeneidad de cocción y con una robustez “cero fallos”.

Le nouveau Kwik-co a été soigneusement conçu dans les moindres détails afin d'en faire un four à l'esthétique unique, offrant une excellente homogénéité de cuisson et d'une robustesse « zéro panne ».



“El tiro es motorizado en todas las versiones, en el caso de los STC y Standard, además es programable, evitando la acción manual del operario a mitad de cocción”.

“Le tirage est motorisé sur toutes les versions, dans le cas des STC et Standard, il est, de plus, programmable, ce qui évite l'action manuelle de l'opérateur en fin de cuisson”.

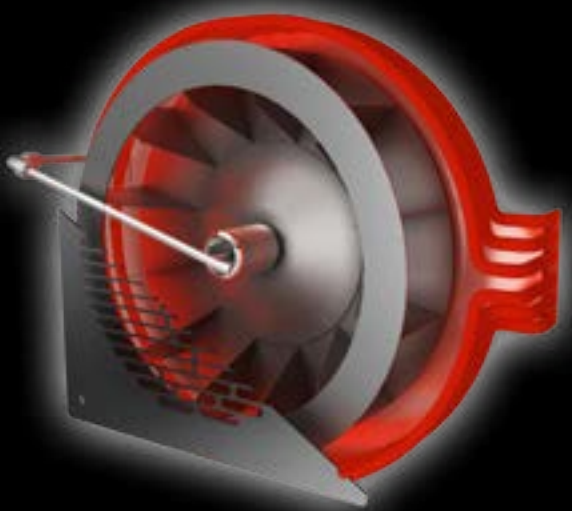


“Los pulmones laterales han sido diseñados para que el flujo de aire sea repartido de forma homogénea por toda la cámara y garanticen una excelente cocción de producto”.

“Les ouvertures latérales ont été conçues pour que le flux d'air soit distribué de façon homogène dans toute la chambre, garantissant une excellente cuisson des produits”.

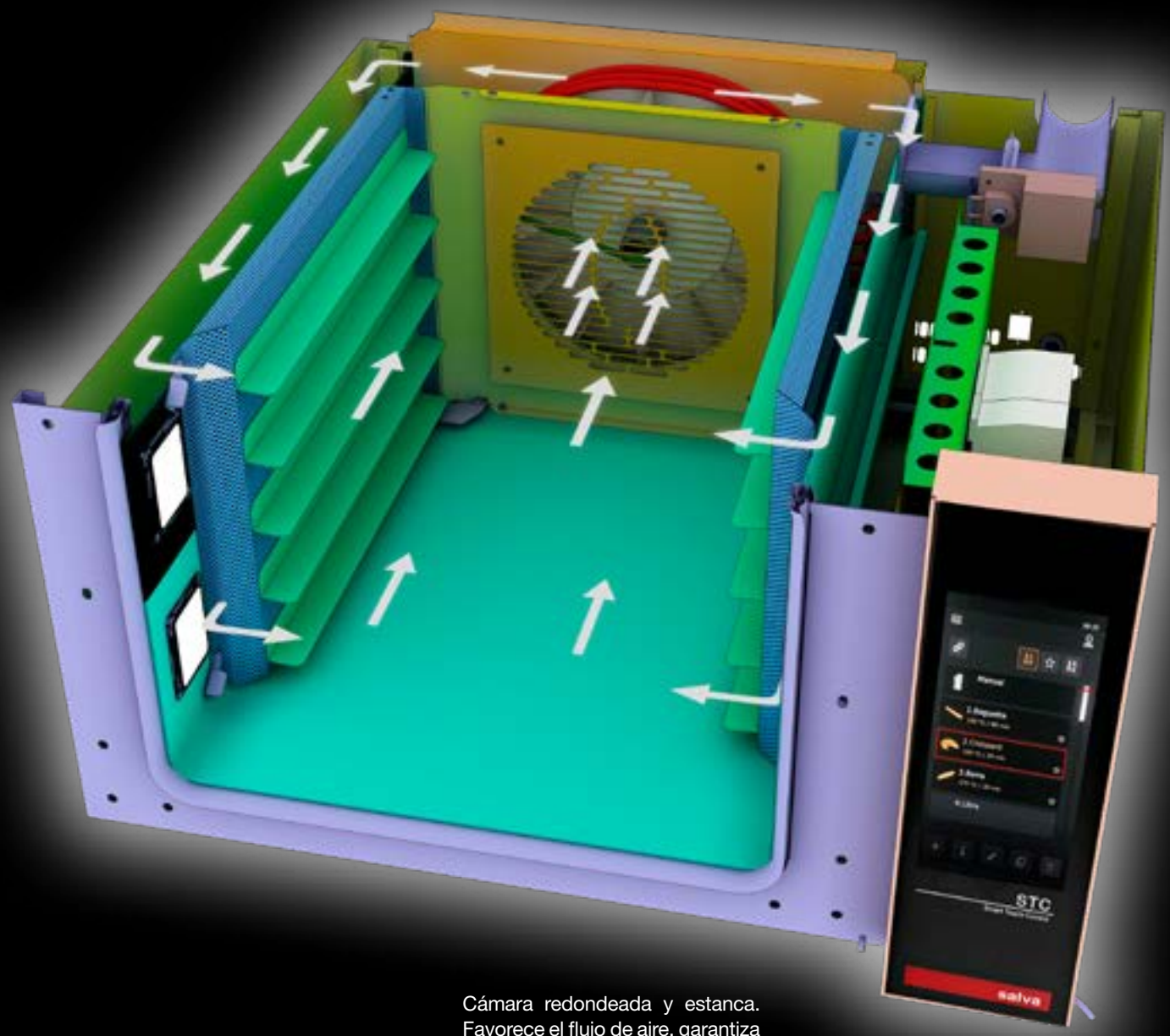
La turbina está fabricada en acero inoxidable AISI 304. Con 350 mm de diámetro y giro a 1.500 r.p.m., es el corazón del horno. Su giro autoreversible cada 2 minutos garantiza una cocción homogénea.

La turbine est fabriquée en acier inoxydable AISI 304. De 350 mm de diamètre et rotation à 1.500 r.p.m., c'est le cœur du four. Sa rotation alternée toutes les 2 minutes garantit la cuisson homogène.



“El vaporizador de alto rendimiento, garantiza un spray de vapor, que se distribuye por toda la cámara. La inyección del agua sobre el difusor acoplado en el eje de la turbina, genera las partículas atomizadas de vapor.”

Le vaporisateur haut rendement garantit un jet de vapeur qui est distribué dans toute la chambre. L'injection d'eau sur le diffuseur couplé à l'axe de la turbine génère les particules pulvérisées de vapeur.



Cámara redondeada y estanca. Favorece el flujo de aire, garantiza una cocción homogénea y evita fugas.

Chambre arrondie et étanche. Elle favorise le flux d'air, garantit une cuisson homogène et évite déperditions.



“100.000 veces es el número que se abre y se cierra la puerta de un horno Kwik-co a lo largo de su vida media.” Una puerta que garantiza un funcionamiento perfecto a prueba de fatiga gracias a:

1. La Manilla / Cierre: Reforzada y de gran grosor, su amplia palanca permite una apertura sin esfuerzo
2. Detector de puerta: Magnético.
3. Bisagras: 5 mm de espesor. Las más robustas del mercado. Acero inoxidable AISI 304.

“100.000 est le nombre de fois que la porte d'un four Kwik-co s'ouvre et se ferme, en moyenne durant sa durée de vie.” Une porte qui assure un fonctionnement résistant à l'usure, grâce à:

- 1. La poignée / fermeture: Renforcée et de grande épaisseur, sa longue barre permet une ouverture sans effort*
- 2. Détecteur de porte: Magnétique.*
- 3. Charnières: 5 mm d'épaisseur. Les plus robustes du marché. Acier inoxydable AISI 304.*

doles des dia dolorpo riber



EL KWIK-CO
LE KWIK-CO



“Revestimiento de Acero Inoxidable. Garantiza el equilibrio estético del vidrio templado con las exigencias de uso, protegiéndolo a modo de parachoques”.

“L’habillage en acier inoxydable. Garantit l’équilibre esthétique du verre trempé et les exigences d’utilisation, en le protégeant comme un pare-chocs.”.



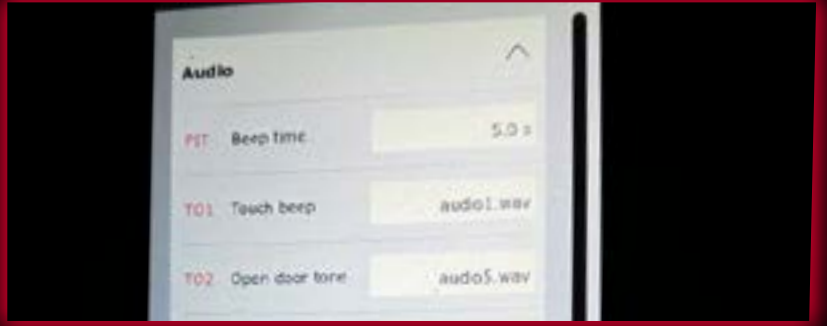
“Una manilla con la personalidad de SALVA, robusta y fiable”

“Une poignée, signée SALVA, robuste et fiable”



“Puerta COOL-TOUCH de doble cristal. Cristal Exterior frío por sistema de rotura del puente térmico y cristales “Low-e” bajo emisivos”.

“Porte COOL-TOUCH à double vitrage. Verre Extérieur froid avec système de rupture du pont thermique et verres “Low-e” à basse émissivité”.



“Equipado con un altavoz regulable en intensidad: señales sonoras son adaptables a cada punto de venta”.
(Solo en versión STC)

*“Equipé d’un haut-parleur réglable en intensité: les signaux sonores sont adaptables à chaque point de vente”.
(Seulement en version STC)*



“Puerta de doble cristal con sistema abre-fácil para su limpieza”

“Porte à double vitrage et système ouverture facile pour le nettoyage ”



“Pulmones abisagrados que garantizan un fácil acceso a la cámara de cocción para su limpieza”.

“Supports glissières pivotant qui garantissent un accès facile à la chambre de cuisson pour son nettoyage ”.

PANELES DE MANDO. PANNEAUX DE COMMANDES.

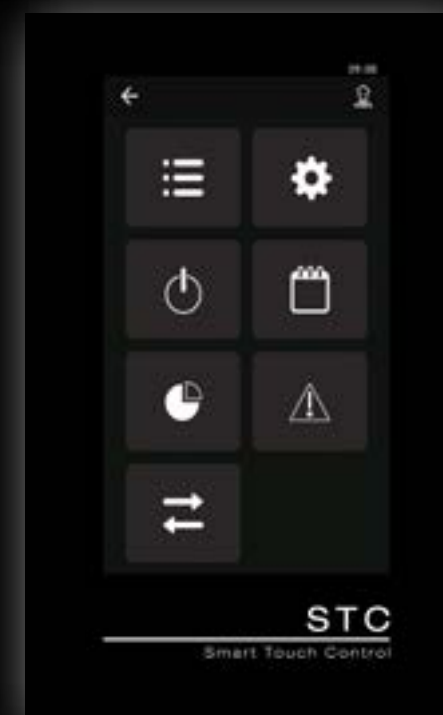


El horno modular se
puede equipar con
2 paneles de mando
diferentes:

E-ADVANCE y STC

*Le four modulaire peut
être équipé de
2 panneaux de
commande différents:
E-ADVANCE et STC*

SMART TOUCH CONTROL - STC



- Pantalla Gráfica de 7".
- Librería de Pictogramas incorporada.
- Conexión SALVALINK.
- Fácil de programar y usar.
- Control de temperatura de 3 zonas.
- Tiro motorizado.
- 150 programas 10 fases en cada uno.
- Menú gestión energética.
- Calendario arranque temporizado.
- Parámetro ECO: Autoapagado.
- Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente.
- Carga de programas por USB.

- Écran graphique de 7 pouces.
- Bibliothèque de pictogrammes intégrée.
- Connexion SALVALINK.
- Facile à programmer et à utiliser.
- Régulation de la température sur 3 zones.
- Conduit de fumée motorisé.
- 150 programmes avec 10 phases dans chacun d'eux.
- Menu de gestion de l'énergie.
- Calendrier de démarrage.
- Paramètre ECO : Arrêt automatique.
- Paramètre ECU : maintien efficace de la température.
- Chargement de programmes par USB.

E-ADVANCE



- TOUCH CONTROL
- Fácil de programar y usar.
- Control de temperatura de 3 zonas.
- Tiro motorizado.
- 100 programas, 10 fases en cada uno.
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU. (Mantenimiento de temperatura eficiente.)
- Carga de programas por Firmware.

- CONTRÔLE TACTILE
- Facile à programmer et à utiliser.
- Contrôle de la température sur 3 zones.
- Conduit de fumée motorisé.
- 100 programmes, 10 phases chacun.
- Paramètre ECO (arrêt automatique)
- Paramètre ECU (maintien efficace de la température).
- Chargement des programmes par micro-logiciel.

PASTELERIA
PÂTISSERIE



El horno modular SALVA de pastelería es reconocido por los artesanos pasteleros más afamados del mundo como el mejor horno. La nueva puerta disminuye la pérdida de calor un 35%, lo cual supone un menor consumo de energía. Los cristales SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity con lo que están equipadas las puertas son la última tecnología alemana en cristales de baja emisividad térmica.

Le four modulaire SALVA de pâtisserie est reconnu par les artisans pâtissiers les plus réputés du monde comme le meilleur four. La nouvelle porte diminue la perte de chaleur de 35%, ce qui implique un gain important d'énergie. Les vitrages SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity dont les portes sont équipées appartiennent à la dernière génération de la technologie allemande en verres à faible émissivité thermique.

MODULOS 60x40 / MODULES 60x40				
	Medidas interiores <i>Mesures Interieures</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Vapor <i>Vapeur</i>
EM-20	817x669 mm	200 mm		Opcional <i>Optionnel</i>
E-20	1.217x669 mm.	200 mm		
E-30		300 mm		
EMD-20	1.217x869 mm	200 mm		
ED-20	1.217x1.269 mm.	200 mm		
ED-30		300 mm		
MÓDULOS 76x46 (30"x18") / MODULES 76x46 (30"x18")				
	Medidas interiores <i>Mesures Interieures</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Vapor <i>Vapeur</i>
NXM-20	952x911 mm	200 mm		Opcional <i>Optionnel</i>
NXM-30		300 mm		
NXE-20	1.410x911 mm.	200 mm		
NXE-30		300 mm		
NXD-20	1.410x1.678mm.	200 mm		Opcional <i>Optionnel</i>



PANADERIA BOULANGERIE



PIZZERIA PIZZERIA



El modular equipado con puerta panadera, apertura hacia el interior, permite trabajar con cargadores, dando una imagen tradicional a los puntos de venta con horno a la vista.

El productor de vapor de alta recuperación, junto con el sistema de cocción por resistencias cerámicas y la solera cementada, aseguran una homogeneidad de cocción única y un pan de suelo crujiente.

Équipé d'une porte boulangère, ouverture intérieure, le modulaire permet de travailler avec des chargeurs, apportant une image traditionnelle aux points de vente avec le four visible.
Le produit de vapeur de haute récupération, ainsi que le système de cuisson par résistances céramiques et le sol cimenté, assurent une homogénéité de cuisson unique et un pain à la base croustillante.

	NXMP	EDP	NXEP	NXDP	LXP
	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>
Por módulo <i>Par module</i>	0,87m2	1,54 m2	1,3 m2	2,37 m2	1,52 m2



El secreto de una buena pizza reside en su masa. El horno es la herramienta que garantiza el resultado final. Por eso los mejores pizzeros confían en el modular de SALVA.

El nuevo modular pizza aumenta el campo de visión en un 30%.

La puerta de última generación, junto con su alta inercia térmica le permite recuperar rápidamente siendo el horno de referencia con este producto tan exigente.

MODULOS PARA PIZZA 30 cm./ MODULES POUR PIZZA 30cm.				
	Medidas Sup. cocción <i>Mesures Sur. Cuisson</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
EM-20 PIZZA	817x669 mm	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
EMD-20 PIZZA	1.217x869 mm	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
E-20 PIZZA	1.217x669 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
NXM-20 PIZZA	952x911 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
NXE-20 PIZZA	1.410x911 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>

Le secret d'une bonne pizza est sa pâte. Le four est l'outil qui garantit le résultat final. C'est pourquoi les meilleurs pizzaiolos font confiance au four modulaire SALVA.
Le nouveau four modulaire pizza augmente le champ de vision de 30%.
La porte de dernière génération, avec sa grande inertie thermique est une excellente barrière à la chaleur, c'est le four de référence pour un produit aussi exigeant.

AHORRO ENERGÉTICO

ECONOMIE ENERGETIQUE



Le four Modulaire de SALVA a été conçu pour la moindre consommation d'énergie possible. **TECHNOLOGIE D'AVANT-GARDE** au service du minimum de consommation.

POWER MASTER CONTROL

Ce système permet de faire fonctionner le four à plusieurs étages avec une économie de 50% de sa puissance nominale. La somme des puissances des modules N'EST PAS nécessaire mais uniquement la puissance fonctionnelle.

Le système POWER MASTER CONTROL distribue l'énergie selon les besoins du four mais sans excéder la puissance sous contrat.

MODE PROPORTIONNEL

Ce Système indépendant du précédent alterne l'activation des résistances de la sole et du plafond.

El horno Modular de SALVA ha sido concebido para tener el menor consumo energético posible.

TECNOLOGIA DE VANGUARDIA al servicio del menor consumo

POWER MASTER CONTROL

Este sistema propio permite hacer funcionar el horno de varios pisos con un ahorro de hasta el 50% de su potencia nominal. NO es necesario contratar la suma de potencias de los módulos, solamente la funcional. El sistema POWER MASTER CONTROL reparte la energía según las necesidades del horno sin exceder la potencia contratada

MODO PROPORCIONAL

Este sistema independiente del anterior, alterna la activación de las resistencias de suelo y techo.

DISEÑO ECO-ENERGETICO al servicio del menor consumo

El techo y el suelo de la cámara de cocción se fabrica ACERO PAVONADO negro. Toda la energía recibida por estas dos superficies se transmite en forma de radiación. No hay pérdidas de calor.

Las resistencias cerámicas independientes, situadas en la boca de horno, generan una **BARRERA TERMICA** que minimiza las pérdidas de calor ocasionadas por la apertura de la puerta.

La **MASA TERMICA** del horno le confiere una gran inercia energética. Una vez alcanzada la temperatura de trabajo, la electricidad consumida es mínima. Esta inercia se alcanza por el uso de las resistencias cerámicas y el suelo refractario.

CONCEPTION ECO-ENERGETIQUE au service du minimum de consommation. Le plafond et la sole de la chambre de cuisson sont fabriqués en ACIER BRUNI noir. Toute l'énergie reçue par ces deux surfaces est transmise sous forme de radiation. Il n'y a pas de pertes de chaleur.

Les résistances céramiques indépendantes, situées dans la bouche du four génèrent une **BARRIERE THERMIQUE** qui minimise les pertes de chaleur provoquées par l'ouverture de la porte.

La **MASSE THERMIQUE** du four lui confère une grande inertie énergétique. Quand la température de travail est atteinte, l'électricité consommée est minime. Cette inertie est obtenue grâce à l'utilisation des résistances céramiques et de la sole réfractaire.

CONSUMOS

CONSOUMATIONS

40 MINUTES POUR PASSER DE 25°C À 200 °C.
CONSOUMATION CHAUFFAGE: 4,15 KW X H / M2
CONSOUMATION MOYENNE CUISSON: 1,4 KW X H / M2

PARAMETRO ECO DE

AUTOAPAGADO

PARAMÈTRE ECO D'ARRÊT

AUTOMATIQUE

El parámetro ECO está disponible en los paneles ADVANCE y STC. Consiste en pasar el horno a un estado de Stand – By, en el que se apagan todos los sistemas, tras el paso de un tiempo programado por el cliente, en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o la puerta. De fábrica sale activado con un tiempo de 30 minutos.

Le paramètre ECO est disponible sur les panneaux ADVANCE et STC. Il consiste à passer le four à un statut de Stand – By, où tous les systèmes s'arrêtent après écoulement d'un temps programmé par le client, durant lequel aucune action n'a été exécutée sur le panneau ou la porte. Il sort d'usine activé avec un de temps de 30 minutes.

PARAMETRO ECU DE

MANTENIMIENTO EFICIENTE

PARAMÈTRE ECU DE MAINTIEN

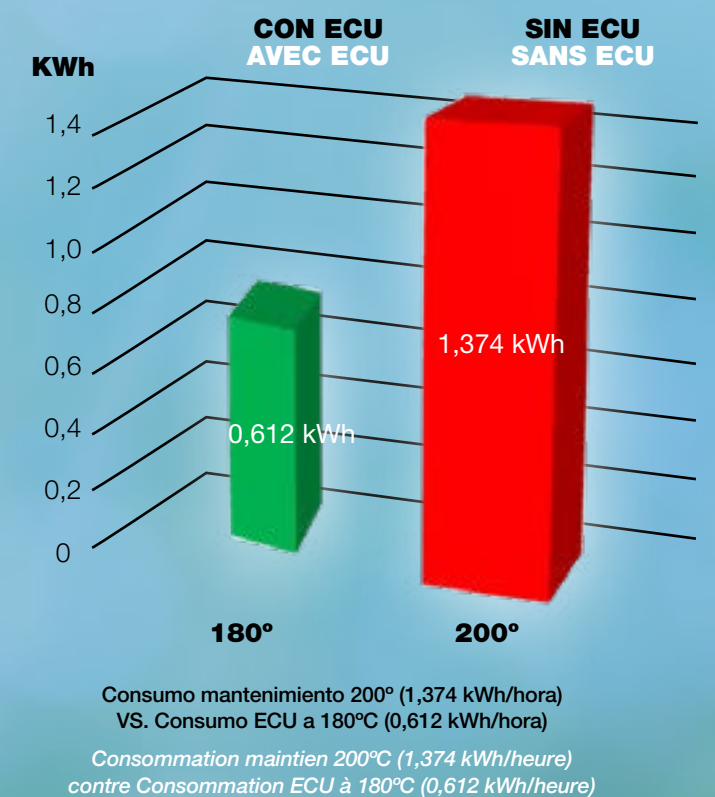
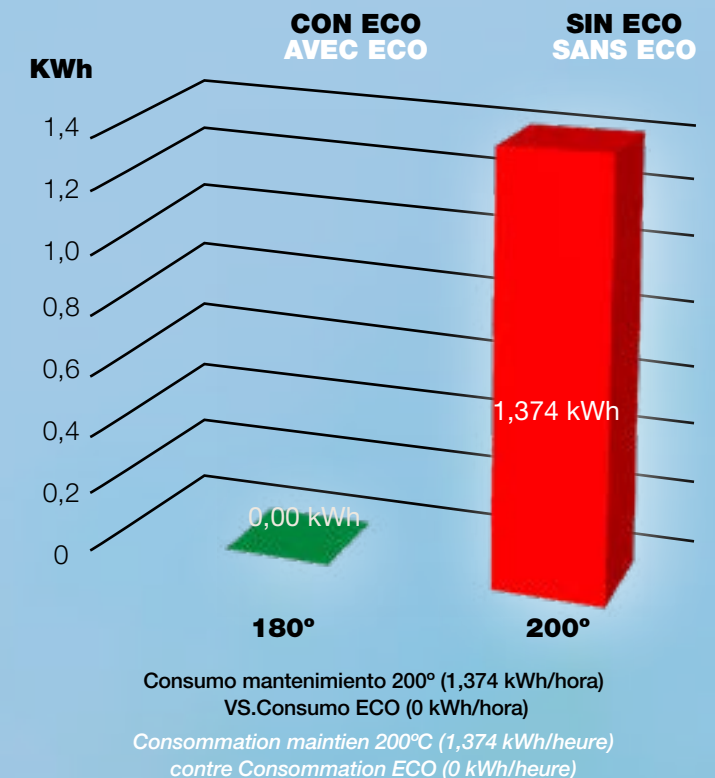
DE TEMPÉRATURE

El parámetro ECU está disponible en los paneles ADVANCE y STC. Pasado un tiempo fijado por el cliente (de fábrica 30 minutos) en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o la puerta, el horno pasa a un estado de Stand – By. Cuando la temperatura en la cámara de cocción desciende un valor fijado por el usuario (De fábrica 120°C), el horno activa las resistencias para mantener constante esta temperatura.

En 1 hora el horno cae 20°C y necesitará solamente 9 minutos para recuperar la temperatura de trabajo.

Le paramètre ECU est disponible sur les panneaux ADVANCE et STC. Au bout d'un temps fixé par le client (en usine 30 minutes) durant lequel aucune action n'a été exécutée sur le panneau ou la porte, le four passe à un statut de Stand – By. Quand la température dans la chambre de cuisson baisse à une valeur fixée par l'utilisateur (en usine 120°), le four active les résistances pour maintenir cette température constante.

En 1 heure la température du four baisse de 20°C et il ne faudra que 9 minutes pour récupérer la température de travail.



SALVALINK

SALVALINK

SALVA LINK es el software de gestión que permite el control de los fermentadores y hornos de SALVA. La interfaz de usuario es fácil e intuitiva, apareciendo de un vistazo todos los datos claves de las máquinas conectadas. Se puede visualizar el estado de los equipos, cambiar programas y acceder a los gráficos de consumos energéticos. El análisis de los datos permite la gestión de la panadería de una manera RENTABLE. El acceso remoto al panel de mandos, permite intervenciones más rápidas y precisas, poniendo el equipo en marcha en menor tiempo.

SALVA LINK le ayuda a ser RENTABLE.



TOTAL CONNECT

Es una solución que almacena los datos en la nube y nos permite una conexión muy estable y segura hacia múltiples dependencias. Dentro de cada dependencia, los equipos tienen la posibilidad de conectarse hacia el sistema tanto vía wifi (inalámbrico) como vía Ethernet (cable).

TRANSMISIÓN DE DATOS

Bajo estándares universales de comunicación.

SALVA LINK est le logiciel de gestion qui permet le contrôle des fours et des chambres de fermentation de SALVA. Toutes les informations essentielles des machines connectées s'affichent en un clin d'oeil sur l'interface d'utilisateur, de manière simple et intuitive. Il est possible de visualiser l'état des équipements, de changer les programmes et d'accéder à des graphiques de consommation d'énergie. L'analyse des données permet une gestion plus RENTABLE de la boulangerie. L'accès à distance au tableau de commandes permet des interventions plus rapides et précises et réduit les temps de mise en route.

SALVA LINK vous aide à être RENTABLE.

TOTAL CONNECT

Il s'agit d'une solution qui stocke les données dans le nuage et permet une connexion très stable et sécurisée à plusieurs unités. Dans chaque unité, l'équipement a la possibilité de se connecter au système à la fois par wifi (sans fil) et par Ethernet (câblé).

TRANSMISSION DE DONNÉES

Dans le cadre des normes de communication universelles.



Visualiza el estado de los equipos:

- _Temperaturas
- _Tiempos
- _Vapor
- _Tiro
- _Programas
- _Entradas
- _Salidas

Affichage de l'état de l'équipement :

- _Températures
- _Temps
- _Vapeur
- _Tirage
- _Logiciel
- _Entrées
- _Sorties



Crear, Modificar y transferir a todas las dependencias con dar a una tecla.

Créer, modifier et transférer vers toutes les dépendances en appuyant sur une touche.



Gestión por zonas, regiones o tipos de negocio. Se asocian los programas de cocción a una zona en particular o a un tipo de equipo.

Gestion par zones, régions ou types d'activités. Les programmes de cuisson sont associés à une zone particulière ou à un type d'équipement.



Empleo de carpetas para el archivo de los programas de cocción.

Utilisation de dossier pour archiver les programmes de cuisson.



Ayuda a controlar la calidad del producto creando un registro de datos y gráficos:

- _Temperaturas
- _Tiempos
- _Vapor
- _Tiro
- _Aperturas de puerta
- _Etc.

Aidez à contrôler la qualité du produit en créant un journal de données et des graphiques :

- _Températures
- _Temps
- _Vapeur
- _Tirage
- _Ouvertures de porte
- _Etc.



Creación de diferentes perfiles de usuario con diferentes derechos.

Création de différents profils utilisateurs avec des droits différents.



Visualizar en remoto, diferentes aparatos y dependencias.

Visualisez à distance, différents dispositifs et unités.



CARGADORES ENFOURNEUR

CARGADORES

El horno modular de tipo panadero (puerta de apertura interior) dispone de una gama completa de cargadores. Cargador Integrado, Cargador de Columna y Cargador de tijera.

ENFOURNEURS

El horno modular de tipo panadero (puerta de apertura interior) dispone de una gama completa de cargadores. Cargador Integrado, Cargador de Columna y Cargador de tijera.

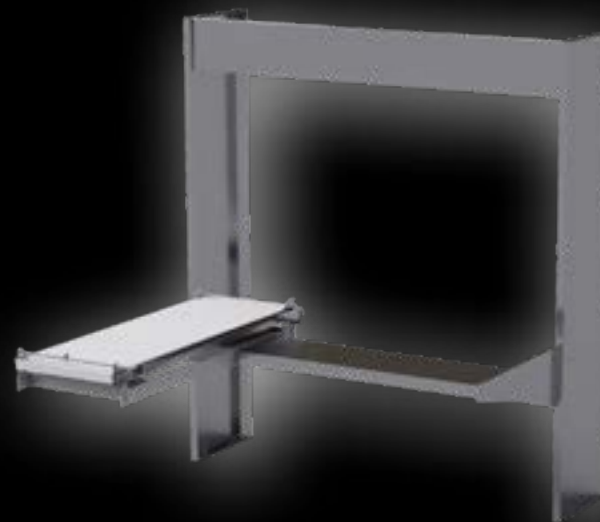
ELEVADOR-CARGADOR DE TIJERA MANUAL ENFOURNEUR À CISEAUX



ELEVADOR-CARGADOR DE COLUMNA MANUAL ENFOURNEUR ELEVATEUR MANUEL



ELEVADOR-CARGADOR INTEGRADO MANUAL ENFOURNEUR INTEGRE

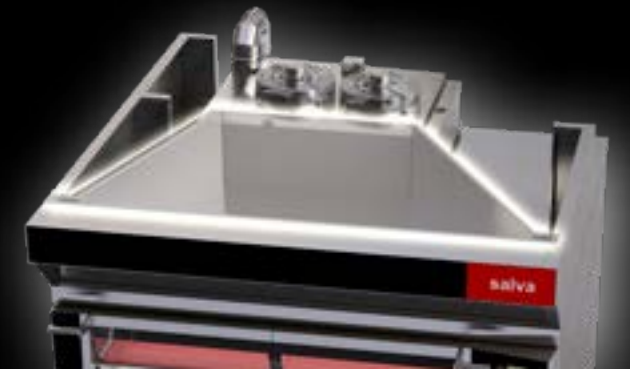


ACCESORIOS ACCESSOIRES

CONDENSADOR DE AIRE CONDENSEUR À AIR

Elimina los vapores sobrantes de la cocción. Utiliza el aire como fluido refrigerante. La utilización de aire lo hace respetuoso con el medio ambiente y sin más coste que el eléctrico en aquellos lugares en los que no se dispone de chimenea para extracción de vapores.

Élimine par l'oura les vapeurs de la cuisson. Il utilise l'air comme fluide réfrigérant. L'utilisation d'air est écologique, respectueux pour l'environnement et n'utilise que l'énergie électrique. Ne nécessite pas d'évacuation de buées sur l'extérieure.



CONDENSADOR DE AGUA CONDENSEUR À EAU

Elimina los vapores sobrantes de la cocción utilizando el agua como fluido refrigerante en aquellos lugares en los que no se dispone de chimenea para extracción de vapores.

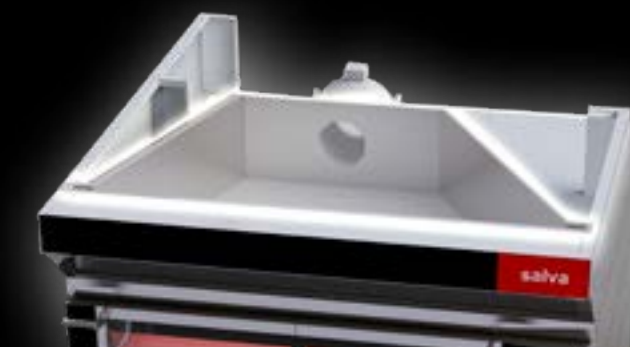
Élimine les vapeurs de la cuisson en utilisant l'eau comme fluide réfrigérant. Ne nécessite pas d'évacuation de buées sur l'extérieure.



CAMPANA EXTRACTORA HOTTE D'EXTRACTION

El sistema de extracción permite trabajar al horno en un espacio cerrado, siendo capaz de evacuar todas las partículas generadas en la cocción.

Le système d'extraction permet de récupérer par la hotte la buée du four.



MODELOS
MODELES

PARA BANDEJAS DE 60x40 POUR PLAQUES DE 60x40

POR MÓDULO/ PAR MODULE
2 bandejas /Plaques- 60x40
0,56 m2 superficie cocción/ surface de cuisson
4 pizzas Ø 30 cm

POR MÓDULO/ PAR MODULE
3 bandejas /Plaques - 60x40
0,83 m2 superficie cocción/ surface de cuisson
8 pizzas Ø 30 cm

POR MÓDULO/ PAR MODULE
4 bandejas /Plaques - 60x40
1,06 m2 superficie cocción/ surface de cuisson
8 pizzas / 30 cm

PARA BANDEJAS DE 75x45 POUR PLAQUES DE 75x45

POR MÓDULO/ PAR MODULE
2 bandejas /Plaques - 75x45
0,88 m2 superficie cocción/ surface de cuisson
4 pizzas Ø 30 cm

POR MÓDULO/ PAR MODULE
3 bandejas /Plaques - 75x45
1,30 m2 superficie cocción/ surface de cuisson
12 pizzas Ø 30 cm

POR MÓDULO/ PAR MODULE
4 bandejas /Plaques- 75x45
1,52 m2 superficie cocción/ surface de cuisson

Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include EM-E/B, EM-20, EM-20+V, EM-20 PIZZA, ESTUFA ETUVE, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include E-E/B, E-20, E-20+V, E-20 PIZZA, E-30, E-30+V, ESTUFA ETUVE, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include EMD-E/B, EMD-20, EMD-20+V, EMD-20 PIZZA, ESTUFA ETUVE, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



POR MÓDULO/ PAR MODULE
6 bandejas /Plaques- 60x40
1,54 m2 superficie cocción/ surface de cuisson

Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include ED-E/B, ED-20, ED-20+V EDP-20, ED-30, ED-30+V, and PATAS PIEDS.



Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include NXM-E/B, NXM-20, NXM-20+V, NXMP-20, NXM-20 PIZZA, NXM-30, NXM-30+V, ESTUFA ETUVE, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include NXE-E/B, NXE-20, NXE-20+V, NXEP-20, NXE-20 PIZZA, NXE-30, NXE-30+V, ESTUFA ETUVE, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include LXP-E/B, LXP-20, and PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE.



POR MÓDULO/ PAR MODULE
6 bandejas /Plaques- 75x45
2,40 m2 superficie cocción/ surface de cuisson

Table with 4 columns: Model, Potencia (Puissance), Peso (Poids), and Ancho x Alto x Fondo (LxHxP). Rows include NXD-E/B, NXD-20+V, NXDP-20+V, and PATA PIEDS PARRILLA GRILLE.



DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

Horno KX-4/5+H / Four KX-4/5+H



	KX4/5+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1061 x 535 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>5 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	97 / 76 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	7 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	112 Kg.

Horno KX-9/10+H / Four KX-9/10+H



	KX-9/10+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1061 x 1070 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	10 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>10 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	102 / 91 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	14,5 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE</i>
Peso / <i>Poids</i>	186 Kg.

Horno KX-5A Prowash / Four KX-5 Prowash



	KX5+H Prowash
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1061 x 630 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>5 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	76 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	7 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	153 Kg.

Horno KX-9/10A Prowash / Four KX-9/10A Prowash



	KX-9/10A Prowash
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1061 x 1165 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	10 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>10 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	102 / 91 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	14,5 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE</i>
Peso / <i>Poids</i>	195 Kg.

Horno KL-4/5+H / Four K-4/5+H



	KL5+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1241 x 535 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 80x40 cm ó 80x46 cm. <i>5 plaques 80x40 cm ou 80x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	97 / 76 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	8 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	120 Kg.

Horno KL-9/10+H / Four KL-9/10+H



	KL10+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1241x 1070 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	9 bandejas de 80x40 cm ó 80x46 cm. <i>9 plaques 80x40 cm ou 80x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	102 / 91 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	17 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	200 Kg.

Horno K-15 / Four K-15



	K-15
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	1000 x 1559 x 2142 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	15 bandejas de 60x40 o 80x46 cm. <i>15 plaques de 60x40 ou 80x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	100 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	24,5 kW (III+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i> 32,5 kW (III+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	545 Kg.

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

GI-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa

Tel: (+34) 943 449300

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

www.salva.es

