

salva

Panadería, Pastelería y Pizza *Bakery, Pastry and Pizza*



Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943





Máquinas / Machines

salva

PANADERIA BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y PASTELERÍA BAKERY AND PASTRY

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electrol

Fermentadoras Prooilers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camaras /
Chambers

Abatidores congeladores / Blast chillers

Ultra Arctic

Máquinas / Machines

Accesorios / Accessories

PIZZA

Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones de venta

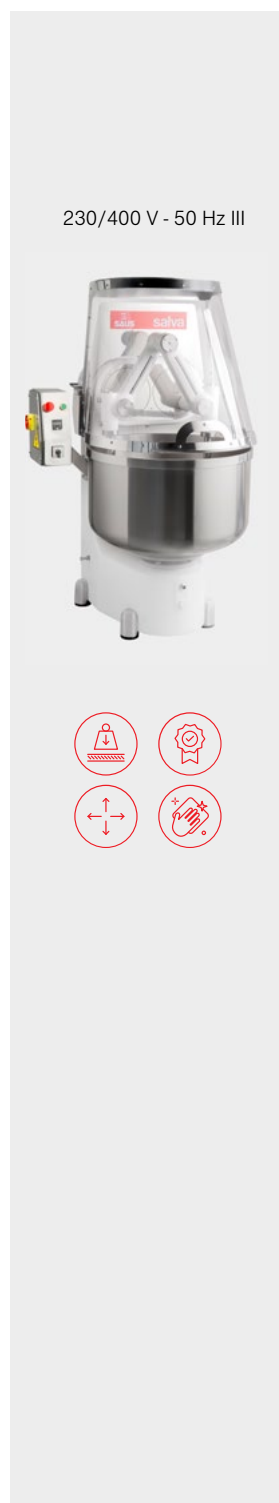
General sales conditions

Plazos de entrega Delivery periods

Simbología Simbology

Máquinas / Machines

Amasadora / Mixer



Código / Code	Descripción / Description	
5101220000	AMASAD. BRAZOS 25 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour	AB25 230 III
5101230000	AMASAD. BRAZOS 25 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour	AB25 400 III
5101310001	AMASAD. BRAZOS 25 Kgs. de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour with wheels	AB25 400 III
5101170000	AMASAD. BRAZOS 35 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour	AB35 230 III
5101180000	AMASAD. BRAZOS 35 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour	AB35 400 III
5101310002	AMASAD. BRAZOS 35 Kgs. de de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour with wheels	AB35 400 III
5101300020	AMASAD. BRAZOS 50 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour	AB50 230 III
5101300080	AMASAD. BRAZOS 50 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour	AB50 400 III
5101310003	AMASAD. BRAZOS 50 Kgs. de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour with wheels	AB50 400 III
5101200001	AMASAD. BRAZOS 80 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour	AB80 230 III
5101200000	AMASAD. BRAZOS 80 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour	AB80 400 III
5101310004	AMASAD. BRAZOS 80 Kgs. de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour with wheels	AB80 400 III
5101030000	AMASAD. BRAZOS 125 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour	AB125 230 III
5101040000	AMASAD. BRAZOS 125 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour	AB125 400 III
5101310005	AMASAD. BRAZOS 125 Kgs. de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour with wheels	AB125 400 III
5101190000	AMASAD. BRAZOS 150 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour	AB150 230 III
5101210000	AMASAD. BRAZOS 150 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour	AB150 400 III
5101310006	AMASAD. BRAZOS 150 Kgs. de harina c/ Ruedas DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour with wheels	AB150 400 III

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
AND PASTRY

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro

Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electrol

Fermentadoras
Proolers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camaras /
Chambers

Abatidores
congeladores /
Blast chillers
Ultra Arctic

Máquinas /
Machines

Accesorios /
Accessories

PIZZA
Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta

General sales
conditions

Plazos de
entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Máquinas / Machines

Amasadora / Mixer



AMASADORA BRAZOS CON VOLQUETE SOBRE DIVISORA DOUBLE ARM MIXER WITH BOWL LIFTER ON DIVIDER	
Código / Code	Descripción / Description
5103013000	AMAS.BRAZ.AB50 DIG 400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB50 DIG 400V+VOLC.VE
5103015000	AMAS.BRAZ.AB80 DIG.400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB80 DIG.400V+VOLC.VE
5103016000	AMAS.BRAZ.AB125 DIG.400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB125 DIG.400V+VOLC.VE
5103017000	AMAS.BRAZ.AB150 DIG.400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB150 DIG.400V+VOLC.VE
5103011000	AMAS.BRAZ.AB50 400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB50 400V+VOLC.VE
5103012002	AMAS. BRAZ.AB80 400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB80 400V+VOLC.VE
5103018000	AMAS. BRAZ.AB125 400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB125 400V+VOLC.VE
5103014000	AMAS.BRAZ.AB150 400V+VOLC.VE DOUBLE ARM MIXER.AB150 400V+VOLC.VE

AMASADORA BRAZOS CON VOLQUETE SOBRE MESA DOUBLE ARM MIXER WITH BOWL LIFTER ON TABLE	
Código / Code	Descripción / Description
5103013001	AMAS.BRAZ.AB-50 DIG.400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB-50 DIG.400V+VOLC.VS
5103015001	AMAS.BRAZ.AB-80 DIG.400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB-80 DIG.400V+VOLC.VS
5103016001	AMAS.BRAZ.AB-125 DIG.400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB-125 DIG.400V+VOLC.VS
5103017001	AMAS.BRAZ.AB-150 DIG.400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB-150 DIG.400V+VOLC.VS
5103011001	AMAS.BRAZ.AB50 400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB50 400V+VOLC.VS
5103012001	AMAS.BRAZ.AB80 400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB80 400V+VOLC.VS
5103018001	AMAS.BRAZ.AB125 400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB125 400V+VOLC.VS
5103012000	AMAS.BRAZ.AB150 400V+VOLC.VS DOUBLE ARM MIXER.AB150 400V+VOLC.VS

salva

**PANADERIA
BAKERY**

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

**PASTELERÍA
PASTRY**

Artesana /
Artisan

**PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
ANDPASTRY**

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electsol

**Fermentadoras
Proolers**

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camars /
Chambers

**Abatidores
congeladores /
Blast chillers**
Ultra Arctic

**Máquinas /
Machines**

**Accesorios /
Accessories**

**PIZZA
Hornos / Ovens**

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Homo / Oven
4-30 & 8-30

**Condiciones
de venta
General sales
conditions**

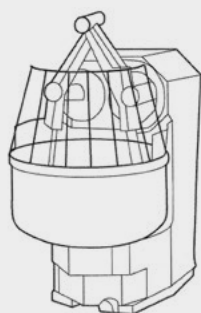
**Plazos de
entrega
Delivery
periods**

**Simbología
Simbology**

Máquinas / Machines

Amasadora / Mixer

230/400 V - 50 Hz III
...Vel 1º / Vel 2ª
AB-100: 4 kw / 5,5 kw
AB-125: 4,4 kw / 6,3 kw



AMASADORA BRAZOS / DOUBLE ARM MIXER			
Código / Code	Descripción / Description		
5101312000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 25 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 25 Kgs. of flour	AB25	230 III
5101313000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 25 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 25 Kgs. of flour	AB25	400 III
5101314000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 35 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 35 Kgs. of flour	AB35	230 III
5101315000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 35 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 35 Kgs. of flour	AB35	400 III
5101316000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 50 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 50 Kgs. of flour	AB50	230 III
5101317000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 50 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 50 Kgs. of flour	AB50	400 III
5101318000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 80 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 80 Kgs. of flour	AB80	400 III
5101319000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 80 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 80 Kgs. of flour	AB80	230 III
5101320000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 125 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 125 Kgs. of flour	AB125	230 III
5101321000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 125 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 125 Kgs. of flour	AB125	400 III
5101322000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 150 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 150 Kgs. of flour	AB150	230 III
5101323000	AMASAD. BRAZOS P. DIGITAL 150 Kgs. de harina DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 150 Kgs. of flour	AB150	400 III

salva

**PANADERIA
BAKERY**

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

**PASTELERÍA
PASTRY**

Artesana /
Artisan

**PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
ANDPASTRY**

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electrol

**Fermentadoras
Prooilers**

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

BASIC

Cámara FC /
FC Chamber

LUXE

Cámara FC /
FC Chamber

CLASSIC

Camaras /
Chambers

**Abatidores
congeladores /
Blast chillers**
Ultra Arctic

**Máquinas /
Machines**

**Accesorios /
Accessories**

**PIZZA
Hornos / Ovens**

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

**Condiciones
de venta**

**General sales
conditions**

**Plazos de
entrega
Delivery
periods**

**Simbología
Simbology**

Máquinas / Machines

Amasadora / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III
.... Vel 1º / Vel 2ª
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw
AE-75: 3,0 kw ../ 6,0 kw



230/400 V - 50 Hz-III
.... Vel 1º / Vel 2ª
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw
AE-75: 3,0 kw ../ 6,0 kw



AMASADORA ESPIRAL / SPIRAL MIXER			
Código / Code	Descripción / Description		
5102100000	AMASADORA ESPIRAL 25 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25	230 III
5102200000	AMASADORA ESPIRAL 25 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25	400 III
5102420000	AMASADORA ESPIRAL 50 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50	230 III
5102440000	AMASADORA ESPIRAL 50 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50	400 III
5102520000	AMASADORA ESPIRAL 75 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75	230 III
5102540000	AMASADORA ESPIRAL 75 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75	400 III
5102550000	AMASADORA ESPIRAL 100 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 100 Kgs. of flour	AE-100	400 III
5102560000	AMASADORA ESPIRAL 125 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 125 Kgs. of flour	AE-125	400 III
5102801000	AMASADORA ESPIRAL 25 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 B 400 50 Hz III	
5102801100	AMASADORA ESPIRAL 25 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 B 230 60 HZ III	
5102802000	AMASADORA ESPIRAL 50 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 B 400 50 Hz III	
5102802100	AMASADORA ESPIRAL 50 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 B 230 60 HZ III	
5102803000	AMASADORA ESPIRAL 75 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 B 400 50 Hz III	
5102803100	AMASADORA ESPIRAL 75 Kgs. de harina SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 B 230 60 HZ III	
5102710000	AMASADORA ESPIRAL CUBA EXTRAIBLE SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-75	
5102720000	AMASADORA ESPIRAL CUBA EXTRAIBLE SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-100	
5102730000	AMASADORA ESPIRAL CUBA EXTRAIBLE SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-125	

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
ANDPASTRY

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro

Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electrol

Fermentadoras
Proolers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camaras /
Chambers

Abatidores
congeladores /
Blast chillers
Ultra Arctic

Máquinas /
Machines

Accesorios /
Accessories

PIZZA
Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven

4-30 & 8-30

Condiciones
de venta

General sales
conditions

Plazos de
entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Máquinas / Machines
Amasadora / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III
.... Vel 1º / Vel 2ª
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw
AE-75: 3,0 kw ../ 6,0 kw





230/400 V - 50 Hz-III
.... Vel 1º / Vel 2ª
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw
AE-75: 3,0 kw ../ 6,0 kw



AMASADORA ESPIRAL / SPIRAL MIXER				
Código / Code	Descripción / Description			
5102710100	CUBA EXTRA 75 EXTRA CUVE 75			
5102720100	CUBA EXTRA 100 EXTRA CUVE 100			
5102730100	CUBA EXTRA 125 EXTRA CUVE 125			
5102740000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE MESA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-75	VS	
5102750000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE MESA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-100	VS	
5102760000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE MESA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-125	VS	
5102770000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE DIVISORA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-75	VE	
5102780000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE DIVISORA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-100	VE	
5102790000	ELEVADOR VOLCADOR CUBA EXTRAIBLE DIVISORA BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-125	VE	

salva

PANADERIA
BAKERY
Artesana /
Artisan
Punto caliente /
Bake-off shop
Semi-industrial /
Semi industrial
PASTELERÍA
PASTRY
Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
AND PASTRY
Hornos / Ovens
Labe
Eolo
Kwik-co
Kwik-co &
Rapid load
Kwik-co Pro
Wash
Boutique
Metro
Modular
Sirocco
Elecsol

Fermentadoras
Proolers
Armario AR /
AR cabinet
Cámara AF /
AF chamber
Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC
Cámara FC /
FC Chamber
LUXE
Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC
Camaras /
Chambers

Abatidores
congeladores /
Blast chillers
Ultra Arctic
Máquinas /
Machines
Accesorios /
Accessories

PIZZA
Hornos / Ovens
Modular EM
Modular E
Modular EMD
Modular NXM
Modular NXE
Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos de
entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Máquinas / Machines
Amasadora / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III
.... Vel 1º / Vel 2ª
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw
AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



AMASADORA ESPIRAL CON VOLQUETE SOBRE DIVISORA SPIRAL MIXER WITH BOWL LIFTER ON DIVIDER	
Código / Code	Descripción / Description
5102441000	AMAS. ESPIR. AE-50 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-50 C/VOL.VE 400V
5102600000	AMAS. ESPIR. AE-75 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-75 C/VOL.VE 400V
5102610000	AMAS. ESPIR. AE-100 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-100 C/VOL.VE 400V
5102620000	AMAS. ESPIR. AE-125 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-125 C/VOL.VE 400V
AMASADORA ESPIRAL CON VOLQUETE SOBRE MESA SPIRAL MIXER WITH BOWL LIFTER ON TABLE	
Código / Code	Descripción / Description
5102310000	AMAS. ESPIR. AE-50 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-50 C/VOL.VS 400V
5102320000	AMAS. ESPIR. AE-75 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-75 C/VOL.VS 400V
5102330000	AMAS. ESPIR. AE-100 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-100 C/VOL.VS 400V
5102340000	AMAS. ESPIR. AE-125 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-125 C/VOL.VS 400V

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
ANDPASTRY

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proolers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camaras /
Chambers

Abatidores
congeladores /
Blast chillers
Ultra Arctic

Máquinas /
Machines

Accesorios /
Accessories

PIZZA

Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta

General sales
conditions

Plazos de
entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Relación de símbolos *Symbol relationship*



Hotel
Hotel



Supermercado
Supermarket



Estación de servicio
Gas station



Cafetería
Coffee shop

Hornos / Ovens



Eléctrico
Electric



Gas o gas oil
Gas or diesel



Gas, gasoil o eléctrico
Gas, diesel or electric



Horno de convección
Convection oven



Horno de radiación
Radiant heat oven

Características técnicas / *Technical characteristics*



Ampliable moduable
Can grow modular



Espacio reducido
Small foot print



Agua fría
Cold water



Bajo consumo
Low energy consumption



Fermentación directa
Direct proofing



Limpieza
Easy to clean



Calidad de vapor
Steam quality



Frio-calor
Cold-heat



Movilidad
Mobility



Calidad
Quality



Gran aislamiento
Well insulated



Opción conectividad
Connectivity option



Carro rotativo
Rack rotating



Gran producción
High production



Pan y bollería
Bread and danish pastries



Conexion rápida
Plug and play



Horno de convección
Convection oven



Precisión
Precision



Control de humedad
Humidity control



Tecnología Touch
Touch technology



Rápida respuesta
Quick response



Control de temperatura
Temperature control



Control de temperatura
Temperature control



Resistente
Heavy duty

salva

**PANADERIA
BAKERY**

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

**PASTELERÍA
PASTRY**

Artesana /
Artisan

**PANADERIA Y
PASTELERÍA
BAKERY
ANDPASTRY**

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &
Rapid load

Kwik-co Pro

Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Electrol

**Fermentadoras
Proofers**

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC Chamber
LUXE

Cámara FC /
FC Chamber
CLASSIC

Camars /
Chambers

**Abatidores
congeladores /
Blast chillers**
Ultra Arctic

**Máquinas /
Machines**

**Accesorios /
Accessories**

**PIZZA
Hornos / Ovens**

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven

4-30 & 8-30

**Condiciones
de venta
General sales
conditions**

**Plazos de
entrega
Delivery
periods**

**Simbología
Simbology**

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.
GI-636, Km 6 - Pol. 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
España