

ALCANTARA
KITCHEN
CO

salva



UNA NUEVA ERA

UNE NOUVELLE ÈRE

El Kwik-co, abre una nueva era en la cocción cara al cliente.

Su avanzado diseño de líneas rectas, los materiales de última generación, como el cristal templado y la calidad de sus componentes, abren un nuevo concepto de horno. En este nuevo Kwik-co se refleja, la experiencia y conocimiento, adquirido por el equipo humano que compone SALVA, desde que en el año 1.984 lanzara esta gama de producto.

El nuevo Kwik-co aporta todos los elementos necesarios para diferenciar su negocio del resto.

Le four Kwik-co ouvre une nouvelle ère dans la cuisson face au client.

Le design affirmé aux lignes droites, les matériaux de dernière génération, comme le verre trempé, et la qualité de ses composants constituent une nouvelle notion de four. Ce nouveau Kwik-co est le reflet de l'expérience et des connaissances acquises par l'équipe humaine qui compose SALVA, depuis 1984, année du lancement de cette gamme de produit.

Le nouveau Kwik-co apporte tous les éléments nécessaires pour distinguer votre établissement des autres.

kwik-co



kwik-co

salva

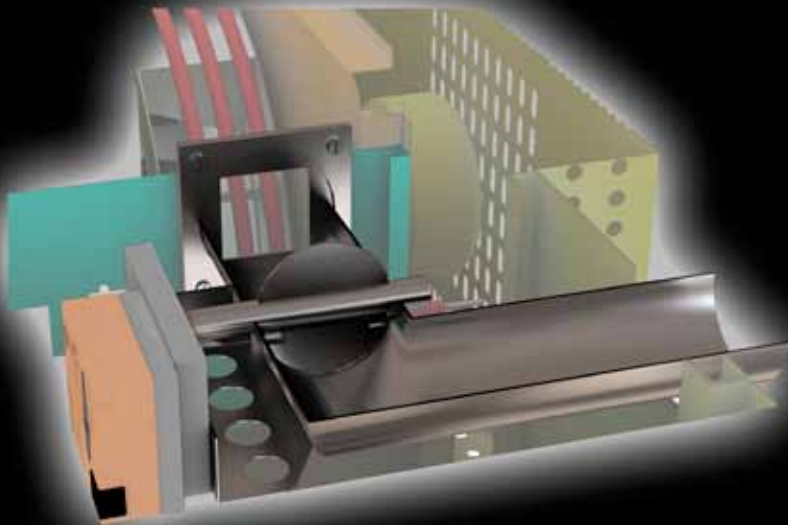
027

“EL NUEVO KWIK-CO”

“LE NOUVEAU KWIK-CO”

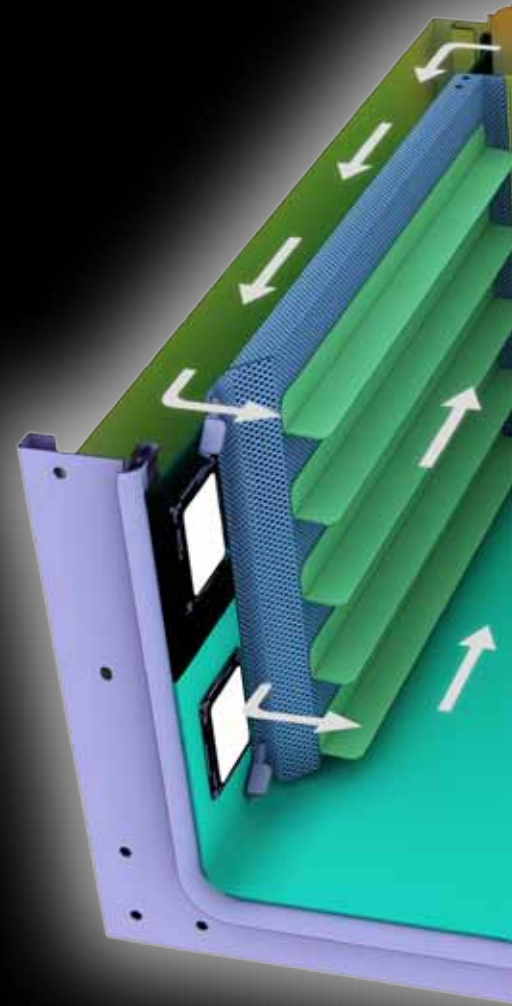
El nuevo Kwik-co ha sido diseñado cuidando todos los aspectos hasta el mínimo detalle, con el fin de hacer un horno estéticamente único, con una excelente homogeneidad de cocción y con una robustez “cero fallos”.

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 Premium 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 Premium et Standard, il est, de plus, programmable, ce qui évite l'action manuelle de l'opérateur à la mi-cuisson”.



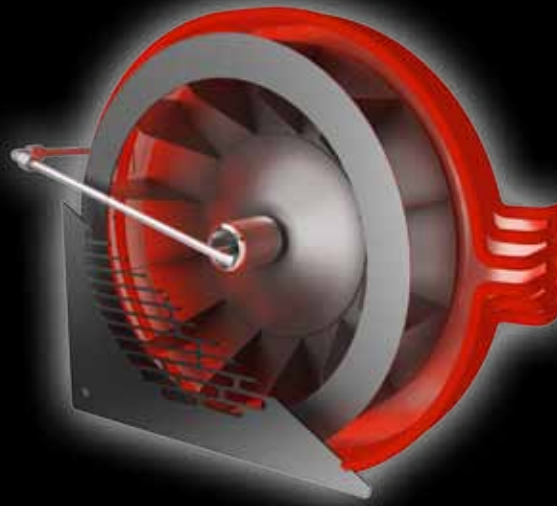
“Los pulmones laterales han sido diseñados para que el flujo de aire sea repartido de forma homogénea por toda la cámara y garanticen una excelente cocción de producto”.

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



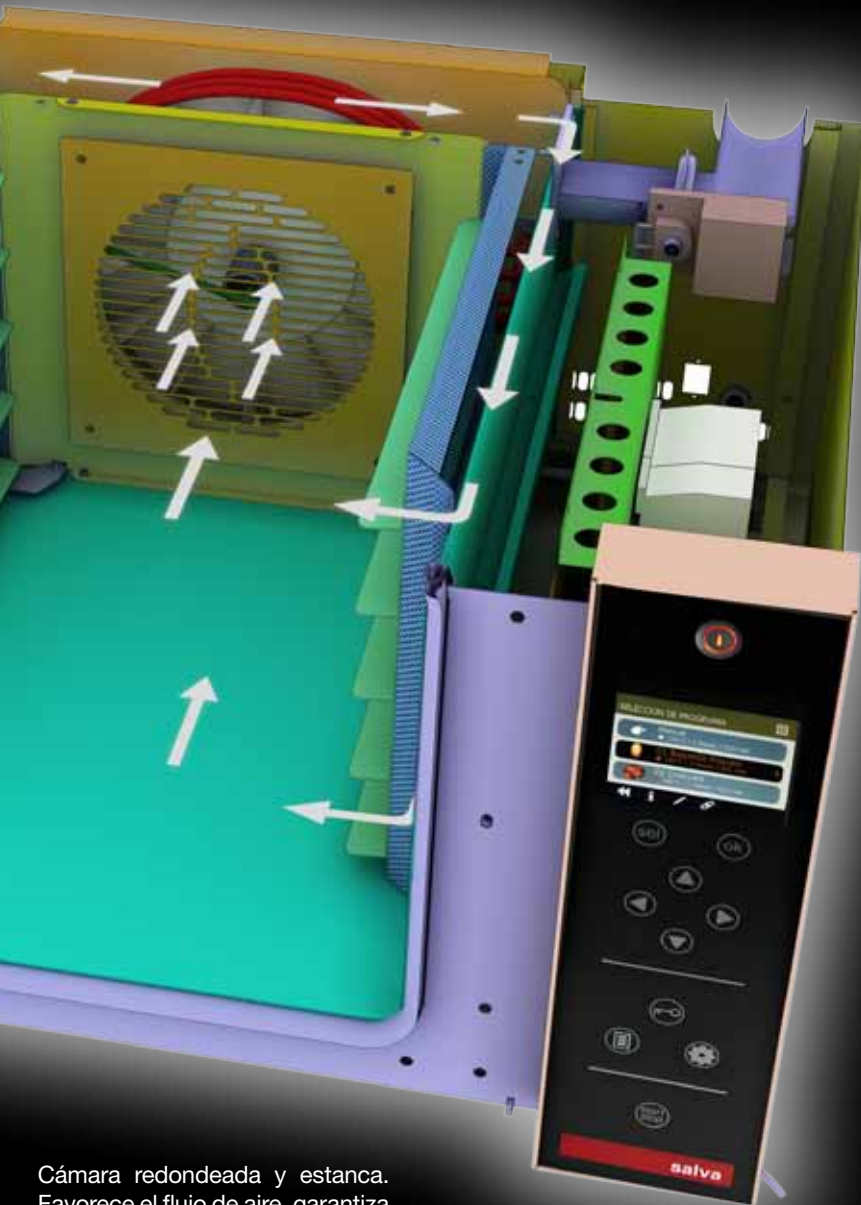
La turbina está fabricada en acero inoxidable AISI 304. Con 350 mm de diámetro y giro a 1.500 r.p.m., es el corazón del horno. Su giro autoreversible cada 2 minutos garantiza una cocción homogénea.

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 auto réversible toutes les 2 minutes garantit la cuisson homogène.



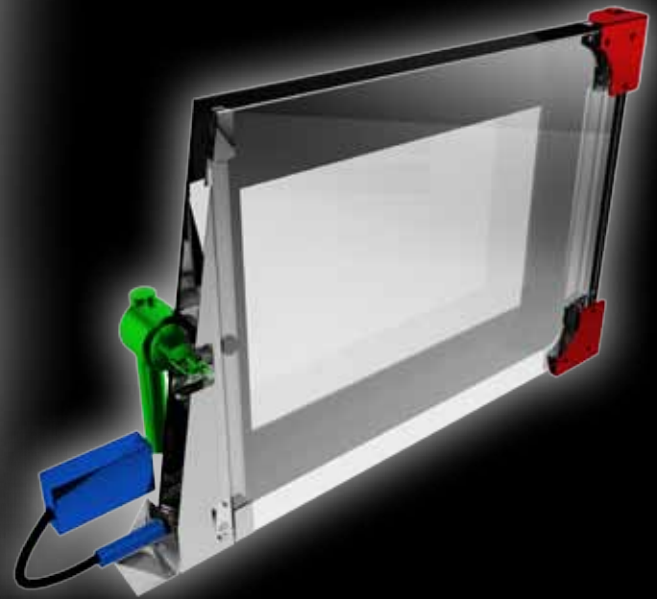
“El vaporizador de alto rendimiento, garantiza un spray de vapor, que se distribuye por toda la cámara. La inyección del agua sobre el difusor acoplado en el eje de la turbina, genera las partículas atomizadas de vapor.”

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 les fuites.



“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, durant sa moyenne de vie.” Une porte qui assure un fonctionnement résistant à la fatigue, 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*

salva

PROGRAM SELECTION

| | | |
|---|-------------------------------|---|
| ← | Maizel | → |
| | 200°C / 1.000 min / 1.000 min | |
| 🍞 | 01 Baguette Précuite | + |
| | 180°C / 2 steps / 021 min | |
| 🍞 | 02 Croissant | + |
| | 175°C / 1.000 min / 1.000 min | |

⏪ i / 8

sel

ok

🔧

📄

⚙️

start stop

salva

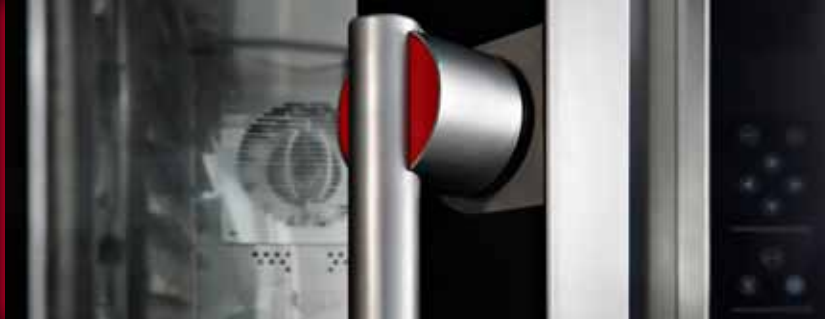
“EL NUEVO KWIK-CO”

“LE NOUVEAU KWIK-CO”



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

“Revêtement 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 pour 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 Premium)

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



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

“Porte à double vitrage et système ouverture facile pour 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

TABLEAUX DE COMMANDE

El horno Kwik-co se puede montar con tres paneles de mando diferentes: PREMIUM, STANDARD y BASIC.

Le four Kwik-co peut être monté avec trois tableaux de commande différents: PREMIUM, STANDARD et BASIC.

STANDARD

- Inversión giro
- 10 programas
- Fácil de programar y de usar
- Carga de programas mediante Firmware
- Tiro programable
- Parámetro ECO (Auto- apagado)"

- *Inversement rotation*
- *10 programmes*
- *Facile à programmer et à utiliser*
- *Téléchargement de programmes par Firmware*
- *Tirage programmable*
- *Paramètre ECO (Arrêt automatique)"*



BASIC

- Inversión giro
- Dígitos de gran tamaño
- Botonera electromecánica
- "Tiro motorizado"

- *Inversement rotation*
- *Ecran de visualisation*
- *Commandes électromécanique*
- *"Tirage motorisé"*



salva



PREMIUM

El panel intuitivo PREMIUM tiene una rápida curva de aprendizaje.

- Inversión giro
- Touch Control
- Pantalla Gráfica a color de gran tamaño
- 100 programas, 10 fases
- Calentamiento independiente por programa
- Librería de pictogramas incorporada
- Carga de programas mediante Firmware
- Tiro programable
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU (Mantenimiento temperatura eficiente)
- SALVA LINK

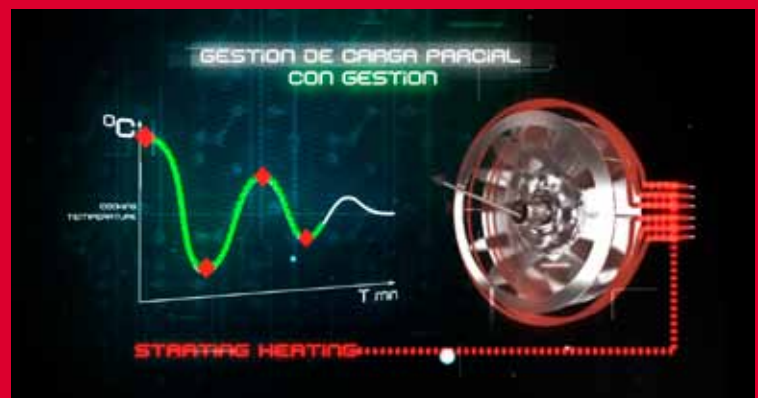
Le tableau intuitif PREMIUM dispose d'une courbe rapide d'apprentissage.

- Inversement rotation
- Touch Control
- Ecran graphique couleur, grande taille
- 100 programmes, 10 phases
- Chauffage indépendant par programme
- Librairie de pictogramme incorporée
- Téléchargement de programmes par Firmware
- Tirage programmable
- Paramètre ECO (Arrêt automatique)
- Paramètre ECU (Maintien température efficace)
- SALVA LINK

GESTIÓN DE CARGA PARCIAL GESTION DE CHARGE PARTIELLE

Al activar la cocción de carga parcial, el microprocesador compara constantemente la curva memorizada de carga completa con los parámetros de carga y temperatura que se están dando en el interior del horno. Decide en que momento entra en funcionamiento la resistencia, para que la curva real sea idéntica a la memorizada.

En activant la cuisson de charge partielle, le microprocesseur compare en permanence la courbe de charge complète en mémoire avec les paramètres de charge et de température à l'intérieur du four au même moment. Il décide le moment de la mise en service de la résistance afin que la courbe réelle soit identique à la courbe en mémoire.



KWIK-CO, REY DEL MUNDO

KWIK-CO, ROI DU MONDE

Desde 1984, instalándose en todos los países.
Dès 1984, il s'installe dans tous les pays.



"Mi colega de trabajo"
"Mon collègue de travail"



"El orgullo de nuestro negocio"
"L'orgueil de notre commerce"



"Robusto e incansable"
"Robuste et infatigable"



“El aroma único de la perfección”
“L’arôme unique de la perfection”



“Un resultado perfecto con un horno robusto”.
“Un résultat parfait avec un four robuste”.



“Puede con todo.”
“Il peut tout faire.”



“Mi ayudante diario.”
“Mon assistant quotidien”.

AHORRO ENERGÉTICO ECONOMIE ENERGETIQUE

Salva ha hecho suya, la batalla del ahorro energético. Cada decisión constructiva tomada por el equipo de desarrollo ha sido concebida para disminuir al máximo los consumos energéticos del nuevo Kwik-co. Se consiguen en base a:

1. Diseño Eco energético.
2. Parámetro ECO de auto apagado
3. Parámetro ECU de mantenimiento eficiente.

Salva ofrece el horno más eficiente energéticamente, del mercado. A carga plena, la resistencia está activa solamente el 55% del tiempo de cocción

Salva s'est jetée dans la bataille de l'économie d'énergie. Chaque décision de construction, prise par l'équipe de développement a été étudiée pour diminuer au maximum les consommations énergétiques du nouveau Kwik-co. Elle y parvient en se basant sur:

1. Conception Eco énergétique.
2. Paramètre ECO d'arrêt automatique.
3. Paramètre ECU de maintien de température efficace.

Salva offre le four le plus efficace, en termes énergétiques, du marché.

A pleine charge, la résistance n'est active que 55% du temps de cuisson.

DISEÑO ECO ENERGÉTICO / CONCEPTION ECO ENERGETIQUE

La nueva generación del Kwik-co ha sido concebida con un claro objetivo: obtener un horno cuya eficiencia energética sea integral. Nuevas soluciones de aislamiento, vidrios refractarios de última generación y un software programado para sacar el máximo rendimiento de cocción de cada kW consumido.

El resultado, es que a carga plena, solamente consume energía durante el 55% del tiempo de cocción.

La nouvelle génération du Kwik-co a été conçue dans un but clair: obtenir un four dont l'efficacité énergétique soit intégrale. De nouvelles solutions d'isolation, des verres réfractaires de dernière génération et un logiciel programmé pour tirer le plus grand rendement de cuisson de chaque kW consommé.

Le résultat est une consommation énergétique durant 55% seulement du temps de cuisson, à pleine charge.



“VIDRIO INTERIOR “LOW-E”:
vidrios capaces de retener hasta el 80% de la energía radiante que reciben dentro de la cámara de cocción.

“VERRE INTERIEUR “LOW-E”:
des verres capables de retenir jusqu'à 80% de l'énergie radiante qu'ils reçoivent dans la chambre de cuisson.

DOBLE CAPA DE AISLAMIENTO: Un primer manto de aislante de alta densidad recubre las cámaras por completo, mientras que una cámara de aire minimiza las pérdidas secundarias por conducción. El resultado es un aprovechamiento máximo de la energía consumida

DOUBLE COUCHE D'ISOLATION: Une première couche d'isolant de haute densité recouvre entièrement les chambres, tandis qu'une chambre à air minimise les pertes secondaires par conduction. le résultat est une utilisation maximale de l'énergie consommée.

PARÁMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE PARAMETRE ECU DE MAINTIEN DE TEMPERATURE EFFICACE

El parámetro ECU disponible en los paneles de mando Premium y Estándar. Gestiona el paso a una temperatura de mantenimiento eficiente del horno, al pasar un tiempo fijado por el usuario, sin ninguna acción sobre el panel o sobre la puerta. De fábrica sale activado con un tiempo de 5 minutos y una temperatura de 120 °C. Para una temperatura de mantenimiento de 200 °C, el consumo se reduce un 75%. La recuperación de temperatura de cocción es de 4 minutos.

Le paramètre ECU est disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard. Il gère le passage à une température de maintien efficace du four, quand un laps de temps fixé par l'utilisateur s'écoule sans aucune action sur le tableau ou sur la porte. Ce paramètre est activé en usine et fixé à un temps de 5 minutes et à une température de 120 °C. Pour une température de maintien de 200 °C, la consommation diminue de 75%. La récupération de température de cuisson est de 4 minutes.



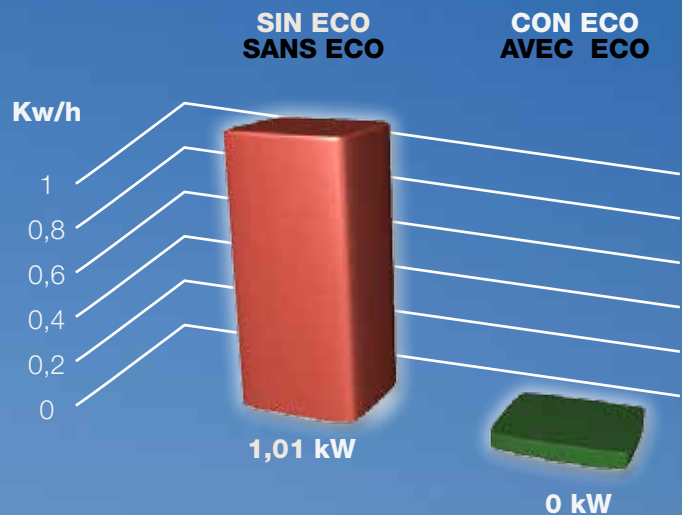
PARÁMETRO ECO DE AUTOAPAGADO PARAMETRE ECO D'ARRET AUTOMATIQUE

El parámetro ECO disponible en los paneles de mando Premium y Estándar, consiste en pasar el horno a un estado Stand-by, en el que se apagan todos los sistemas del horno tras un tiempo programado por el cliente, en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o sobre la puerta. Este parámetro entra en acción cuando el horno está en estado de precalentamiento.

Durante el tiempo que está bajo el parámetro ECO el horno consume 0 kW/h. De fábrica sale activado con un tiempo de 5 minutos.

Le paramètre ECO disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard, consiste à mettre le four en état de attente, où tous les systèmes du four s'éteignent après un certain temps, programmé par le client et durant lequel aucune action n'aura été effectuée sur le tableau ou sur la porte. Ce paramètre entre en action quand le four est en état de préchauffage.

Durant le temps où le four est sous la maîtrise du paramètre ECO, il consomme 0 kW/h. Ce paramètre est activé en usine à un temps de 5 minutes.



SALVA LINK

SALVA LINK

Salva Link es el programa de gestión que permite el control total de todos sus puntos de venta. A través de un PC, se consigue que los hornos y los fermentadores controlados de cada uno de los locales se conecten entre sí.

Salva Link est le programme de gestion qui permet le contrôle total de tous les points de vente. A l'aide d'un PC, il est possible de connecter entre eux tous les fours et les chambres de fermentation contrôlés de chacun des locaux.

A través de Salva Link la gestión de sus puntos de venta es mucho más eficiente:

- Puede crear nuevas recetas y cargarlas en todos los equipos.
- Puede modificar recetas existentes.
- Conoce en todo momento el estado de cada equipo.
- Toma decisiones inteligentes sobre los equipos: mantenerlo encendido, ponerlo en bajo consumo o apagarlo.

El módulo de mantenimiento de Salva LINK, permite comunicar la instalación, con cualquier persona, en caso de avería. Puede comunicarse con el S.A.T. oficial SALVA, de tal manera que desde el control remoto, se puede diagnosticar la avería y la puesta en servicio del equipo, sea lo menor posible.

Salva LINK, es el programa de gestión panadera, que le permite ahorrar costes energéticos, obtener la mayor productividad y disminuir los tiempos muertos en caso de avería.



Avec Salva Link la gestion des points de vente est beaucoup plus efficace, il est possible de:

- Créer de nouvelles recettes et de les télécharger sur tous les appareils.
- Modifier des recettes existantes.
- Contrôler à tout moment l'état de chaque appareil.
- Prise de décisions intelligentes concernant les appareils: les maintenir en marche, les passer au mode basse consommation ou les arrêter.

Le module de maintenance de Salva LINK, permet de communiquer l'installation avec une personne, en cas de panne. Il est possible de communiquer avec le S.A.V. officiel SALVA, de sorte que la panne puisse être diagnostiquée d'un contrôle distant et que la remise en service se produise dans les plus brefs délais.

Salva LINK, est le programme de gestion boulangère qui permet l'économie dans les coûts énergétiques, une plus grande productivité et la une meilleure réactivité en cas de panne.



ELÉCTRICO
ELECTRIQUE



| | KX5+H |
|---|--|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 915 x 1059 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> | 80 mm. |
| Potencia / <i>Puissance</i> | 7,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i> |
| Peso / <i>Poids</i> | 120 Kg. |

Horno KL5+H / Four KL5+H



| | KL5+H |
|---|--|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 915 x 1219 x 535 mm. |
| Capacidad útil / <i>Capacité utile</i> | 5 bandejas de 80x40 cm ó 86x46 cm. <i>5 plaques 80x40 cm ou 86x46 cm.</i> |
| Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i> | 80 mm. |
| Potencia / <i>Puissance</i> | 8,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i> |
| Peso / <i>Poids</i> | 120 Kg. |

Horno KL9+H / Four KL9+H



| | KL9+H |
|---|--|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 915 x 1219 x 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> | 103 mm. |
| Potencia / <i>Puissance</i> | 17 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i> |
| Peso / <i>Poids</i> | 200 Kg. |



| | KX9+H |
|---|--|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 915 x 1059 x 1070 mm. |
| Capacidad útil / <i>Capacité utile</i> | 9 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>9 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i> |
| Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i> | 103 mm. |
| Potencia / <i>Puissance</i> | 14,5 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE</i> |
| Peso / <i>Poids</i> | 195 Kg. |



| | K-15 |
|---|--|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 1000 x 1440 x 2120 mm. |
| Capacidad útil / <i>Capacité utile</i> | 15 bandejas de 80x46 cm. <i>15 plaques 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> | 580 Kg. |

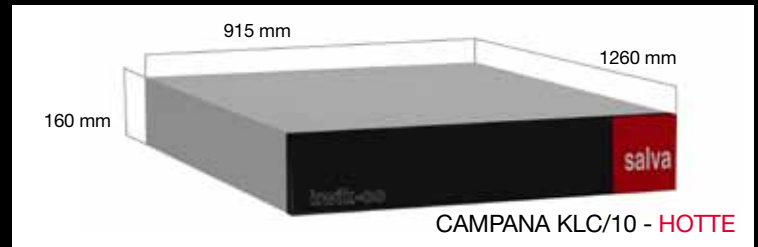
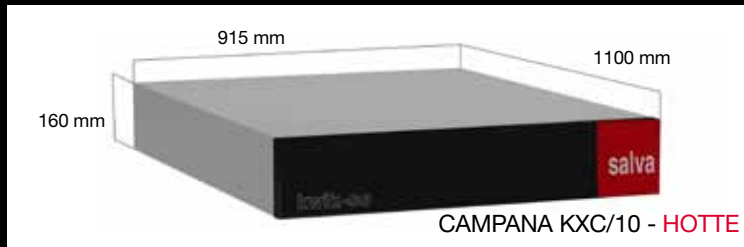
GAS
GAZ



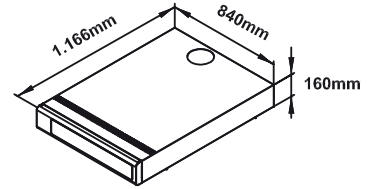
| | KX-5G+H | KX-9G+H |
|--|---|---|
| Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i> | 840 x 1216 x 690 mm | 840 x 1216 x 1220 mm |
| Capacidad útil bandejas / <i>Capacité utile</i> | 5 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>5 plaques de 60x40 cm ou 66x46 cm.</i> | 9 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>9 plaques de 60x40 cm ou 66x46 cm.</i> |
| Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i> | 78 mm | 102 mm |
| Potencia Eléctrica / <i>Puissance électrique</i> | 0,75 Kw (I) MONOFÁSICO / <i>MONOPHASE.</i> | 1,3 Kw (I) MONOFÁSICO / <i>MONOPHASE</i> |
| Gas Natural (G-20) / <i>Gaz Naturel (G-20)</i> | 1,5 Nm3/h | 2,9 Nm3/h |
| Gas Natural (G-25) / <i>Gaz Naturel (G-25)</i> | 1,7 Nm3/h | 3,3 Nm3/h |
| Gas Butano (G-30) / <i>Gaz Butane (G-30)</i> | 1,1 Kg/h | 2,1 Kg/h |
| Gas Butano (G-31) / <i>Gaz Butane (G-31)</i> | 1,1 Kg/h | 2,1 Kg/h |
| Peso / <i>Poids</i> | 173 Kg. | 200 Kg. |

DIMENSIONES DIMENSIONS

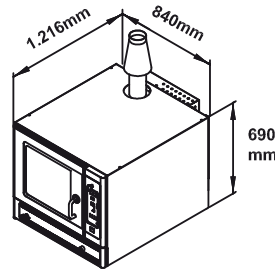
ELÉCTRICO/ ELECTRIQUE



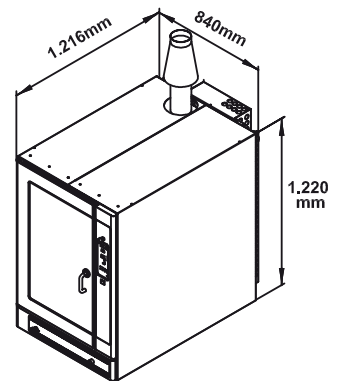
GAS/ GAZ



CAMPANA KXC/00
HOTTE KXC/00



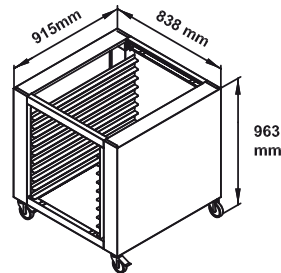
HORNO KX-5 GAS+H/00
HOTTE KX-5 GAZ+H/00



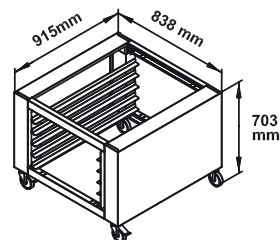
HORNO KX-9 GAS+H/00
HOTTE KX-9 GAZ+H/00



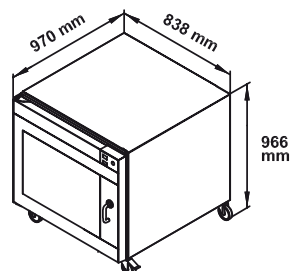
Horno METRO K-15+H/10
Four METRO K-15+H/10



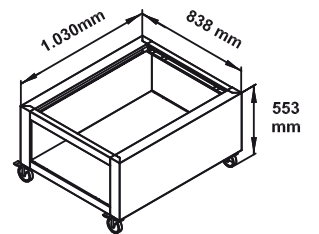
SOPORTE KXS-16/00
SUPPORT KXS-16/00



SOPORTE KXS-10/00
SUPPORT KXS-10/00



ESTUFA KXE-20+H/00
ETUVE KXE-20+H/00



SOPORTE KXS-G/00
SUPPORT KXS G/00

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

GI-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel: (+34) 943 449300
Fax: (+34) 943 449329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 609 420 418
Centro: (+34) 916 211 340
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 963 580 189
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALES / FILIALS

SALVA FRANCE, S.A.R.L.

Sogaris, 226
94664 Rungis Cedex (France)
Tel: (+33) 1 45 152 770
Fax: (+33) 1 45 152 771
e-mail: info@salva.fr

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA DEUTSCHLAND

Beethovenstr. 4
67165 Waldsee
Tel: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA TURKEY

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
Nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA PORTUGAL

Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA SOUTH ASIA

32 Jalan Rajah
#03-01 Rajah Tower
329141 Singapore
GSM: +65 8468 4623
e-mail: mikel.larranaga@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

P.O.Box No.24
117216 Moscow
Russia
Tel: (+7) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net