salva
Manual
1
1. Bagu
2.C
KWMeter.com
Español / Francés

UNA NUEVA ERA
UNE NOUVELLE ERE

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.

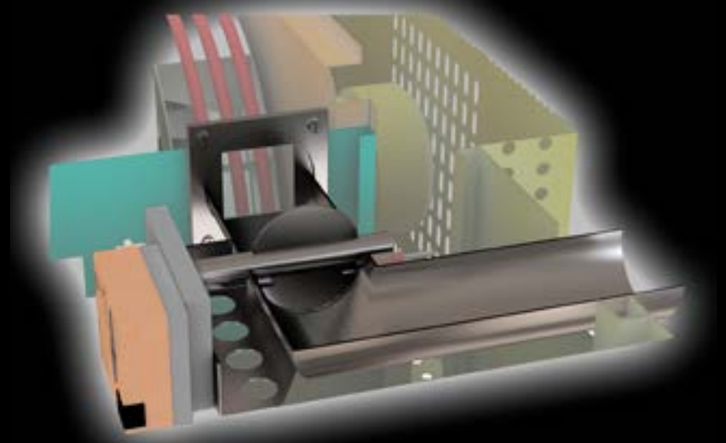
Le four Kwik-co ouvre une nouvelle ère dans la cuisson face au client.
Le design affirmé aux lignes droites, les matériaux de dernière génération, comme le verre trempé, et la qualité de ses composants constituent une nouvelle notion de four. Ce nouveau Kwik-co est le reflet de l'expérience et des connaissances 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

“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”.

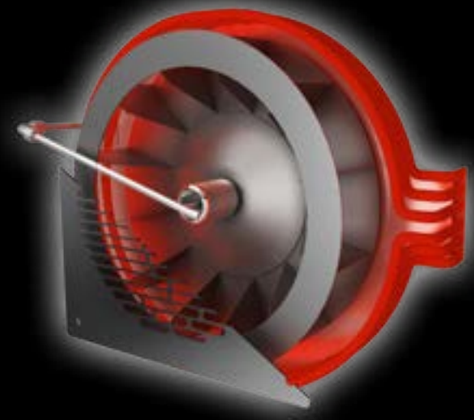
“Le tirage est motorisé sur toutes les versions, dans le cas des STC et Standard, il est, de plus, programmable, ce qui évite l’action manuelle de l’opérateur en fin de cuisson ”.

“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 conçus pour que le flux d’air soit distribué de façon homogène dans toute la chambre, garantissant une excellente cuisson des produits”.

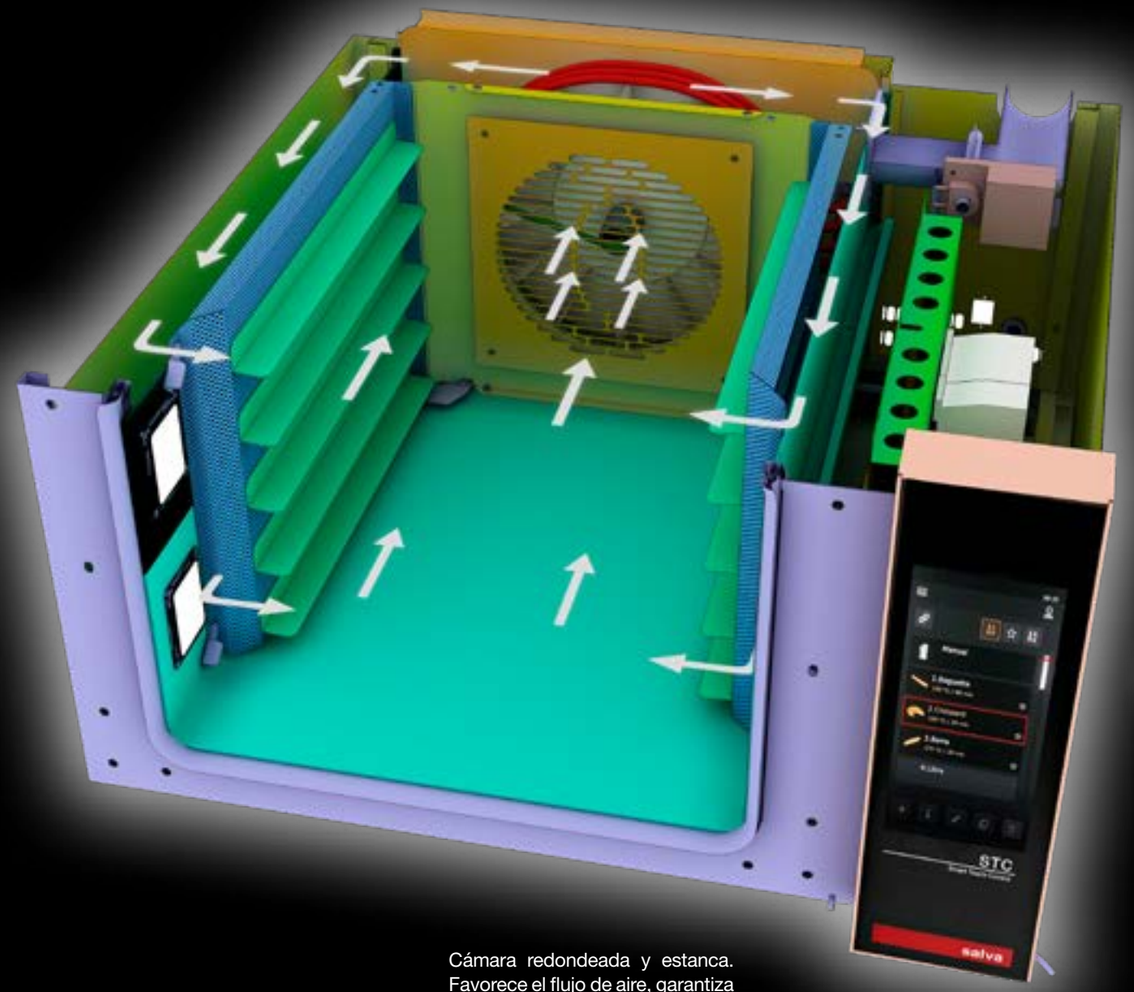
La turbina está fabricada en acero inoxidable AISI 304. Con 350 mm de diámetro y giro a 1.500 r.p.m., es el corazón del horno. Su giro autoreversible cada 2 minutos garantiza una cocción homogénea.

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 homogenea 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”.

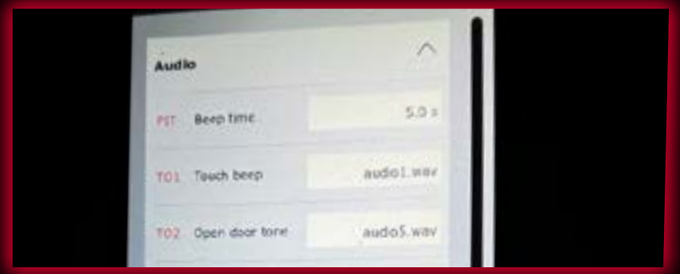
“L’habillage en acier inoxydable. Garantit l’équilibre esthétique du verre trempé et les exigences d’utilisation, en le protégeant comme un pare-chocs.”.

“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 ”.

KWIK-CO PROWASH

KWIK-CO PROWASH

La realización periódica de limpieza e higiene del horno no solo contribuye a mantener una mayor calidad y seguridad alimentaria, sino que también genera una imagen mejor percibida por los clientes.

Le nettoyage et l'hygiène réguliers du four contribuent non seulement à maintenir une meilleure qualité et une meilleure sécurité alimentaire, mais aussi à donner une meilleure image aux clients.

El sistema de limpieza del horno consiste en la entrada de una mezcla de detergente y agua a través de un difusor, la cual es recirculada mediante una bomba durante varios ciclos, según sea necesario. Asimismo, el horno está equipado con un zócalo especialmente diseñado para albergar este sistema."

Le système de nettoyage du four consiste en un mélange de détergent et d'eau entrant par un diffuseur, qui est recirculé par une pompe pour plusieurs cycles selon les besoins. Le four est également équipé d'un socle spécialement conçu pour accueillir ce système".

Este sistema se caracteriza por su alta eficiencia, ya que logra un bajo consumo tanto de agua como de detergente.

Ce système se caractérise par sa grande efficacité, car il consomme peu d'eau et de détergent.

Dispone de 3 programas de lavado:

- Soft
- Normal
- Intense

Il dispose de 3 programmes de lavage :

- Doux
- Normal
- Intense

BLOQUEO DE PUERTA OPCIONAL
El bloqueo de puerta en un horno durante la autolimpieza garantiza la seguridad al prevenir cualquier apertura accidental. Esta función inteligente brinda tranquilidad al usuario, asegurando que el proceso de autolimpieza se realice de manera segura y eficiente, sin interrupciones indeseadas.

SERRURE DE PORTE EN OPTION
Le verrouillage de la porte d'un four pendant l'autonettoyage garantit la sécurité en empêchant toute ouverture accidentelle. Cette fonction intelligente permet à l'utilisateur d'avoir l'esprit tranquille, car elle garantit que le processus d'autonettoyage se déroule de manière sûre et efficace, sans interruption indésirable.

SALVA CLEANER PRO. Detergente para limpieza automática sin contacto físico. El sistema cuenta con un detergente sólido especialmente adaptado para los procesos a los que se destina, como entornos con presencia de grasa, principalmente vegetal, y alto contenido de azúcar.

SALVA CLEANER PRO. Détergent pour le nettoyage automatique sans contact physique. Le système dispose d'un détergent solide spécialement adapté aux processus auxquels il est destiné, tels que les environnements avec présence de matières grasses, principalement végétales, et à forte teneur en sucre.

KWIK-CO RAPID LOAD

KWIK-CO RAPID LOAD

El sistema Rapid Load facilita la extracción e inserción de 15 bandejas de forma más rápida y sencilla, lo que reduce significativamente el tiempo necesario para realizar esta tarea.

The Rapid Load system makes removing and inserting 14 trays quicker and easier, significantly reducing the time required to perform this task.

El cargador Rapid Load proporciona una mayor eficiencia energética al permitir una carga y descarga más rápida y sencilla de hasta 15 bandejas, lo que reduce tanto el consumo de energía como la pérdida de calor generado. Esto se traduce en una disminución del tiempo de apertura del horno.

Le chargeur à chargement rapide offre une plus grande efficacité énergétique en permettant un chargement et un déchargement plus rapides et plus faciles de 15 plateaux au maximum, réduisant ainsi la consommation d'énergie et la perte de chaleur générée. Il en résulte une réduction du temps d'ouverture du four.

Gracias a su diseño ergonómico, permite cargar y descargar todas las bandejas con un solo movimiento, evitando la necesidad de realizar esfuerzos físicos. Proporciona comodidad y facilita el trabajo, cuidando la salud y bienestar de quienes lo utilizan.

Thanks to its ergonomic design, it allows all trays to be loaded and unloaded in a single movement, avoiding the need for physical effort. It provides comfort and facilitates the work, taking care of the health and well-being of those who use it.

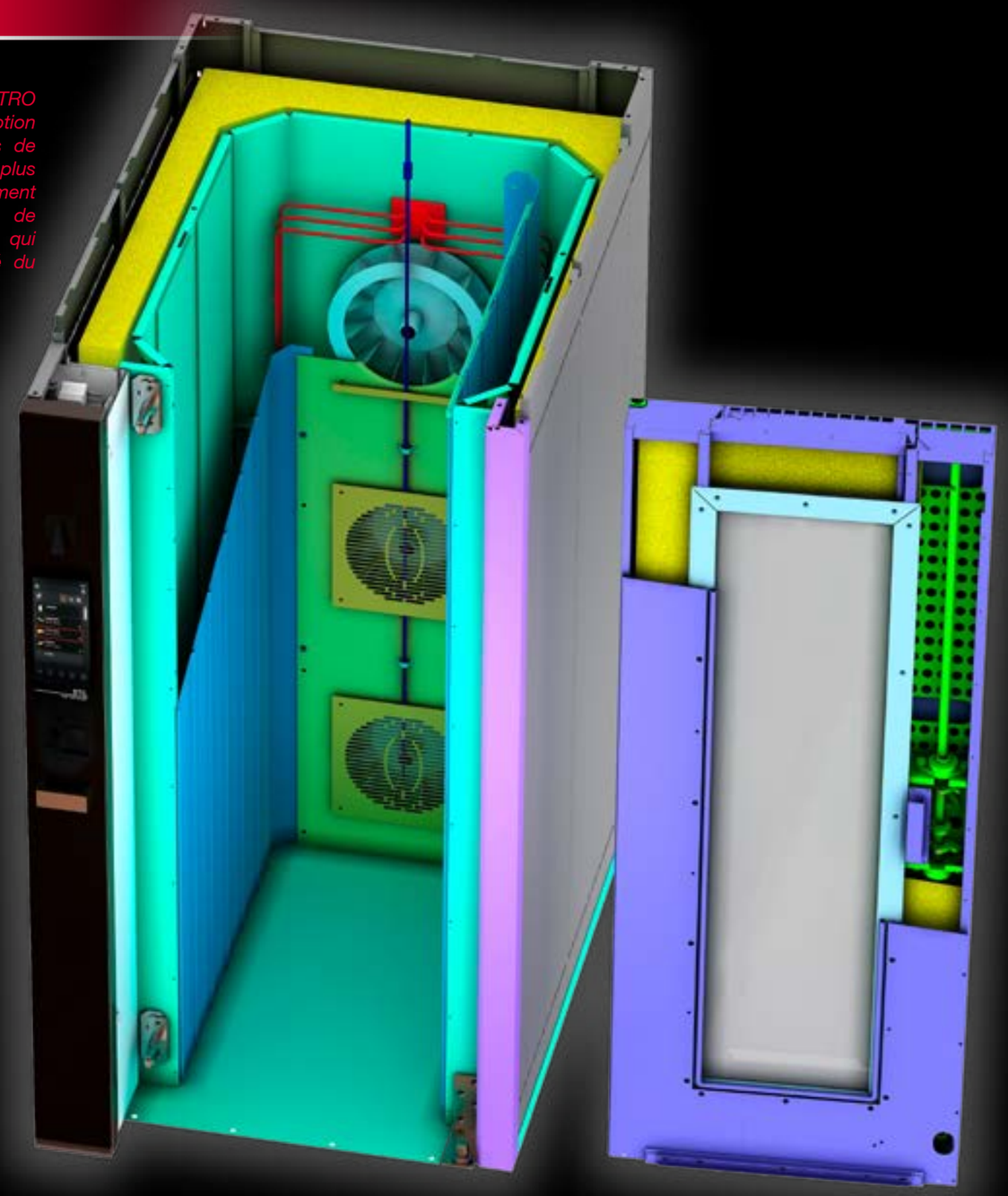
El cargador facilita la estandarización de los procesos de trabajo al eliminar la necesidad de introducir manualmente cada bandeja. Esto resulta en una carga y descarga más eficientes, permitiendo alcanzar parámetros de tiempo y consumo óptimos.

The loader facilitates standardisation of work processes by eliminating the need to manually insert each tray. This results in more efficient loading and unloading, enabling optimal time and consumption parameters to be achieved.

EL METRO K-15
LE METRO K-15

La nueva generación del horno METRO K-15 es única. Su meticuloso diseño incorporando componentes de alta calidad hacen de él, el horno más robusto del mercado. A esto debemos sumar las últimas innovaciones de SALVA en materia energética que hacen que el horno METRO K-15 sea el horno más eficiente, energéticamente hablando, del mercado.

La nouvelle génération du four METRO K-15 est unique. Grâce à sa conception méticuleuse avec des composants de haute qualité, il s'agit du four le plus robuste du marché. Il faut également ajouter les dernières innovations de SALVA en matière énergétique qui optimisent au maximum l'efficacité du four METRO K-15 dans ce domaine.



HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN.
El estudiado diseño de la cámara y las 3 turbinas de 350 mm de diámetro reparten el aire de manera perfecta, permitiendo una cocción rápida y homogénea en todas las bandejas.

HOMOGÉNÉITÉ DE CUISSON.
La conception extrêmement soignée de la chambre et les 3 turbines de 350 mm de diamètre distribuent parfaitement l'air et permettent une cuisson rapide et homogène dans tous les niveaux ou étages .

TIRO MOTORIZADO.
Con la apertura del tiro programable desde el panel se evitan los posibles olvidos a la hora de abrir el tiro, asegurando un producto siempre crujiente.

TIRAGE MOTORISÉ.
L'ouverture du tirage programmable depuis le panneau permet de ne pas oublier d'ouvrir le tirage afin de toujours obtenir un produit croustillant.

CIERRE DOBLE.
Asegura estanqueidad de la cámara de cocción minimizando las pérdidas energéticas por fugas de calor.
Permite una fácil apertura y cierre de la puerta.

DOUBLE FERMETURE.
La finalité est de garantir l'étanchéité de la chambre de cuisson pour réduire au minimum les pertes énergétiques causées par déperditions de chaleur.
Ce système permet d'ouvrir et de fermer facilement la porte.

TRIPLE CRISTAL AISLANTE.
Reduce las pérdidas energéticas al máximo. Cristal exterior FRÍO por sistema de rotura del puente térmico.

TRIPLE VITRE ISOLANTE.
Elle réduit au maximum les pertes énergétiques. Il s'agit d'un verre extérieur FROID avec un système de rupture du pont thermique.

EJES DE GIRO.
Los ejes de giro de alta resistencia garantizan que la puerta se abra y se cierre 100.000 veces durante todo su ciclo de vida sin sufrir descuadres en la misma.

AXES DE ROTATION.
Les axes de rotation haute résistance permettent d'ouvrir et de fermer la porte 100 000 fois pendant tout son cycle d' utilisation sans souffrir de déréglages dans la mème.

EL NUEVO METRO K-15

LE NOUVEAU METRO K-15

ERGONOMÍA, ECONOMÍA Y SEGURIDAD.

L'ERGONOMIE, L'ÉCONOMIE ET LA SÉCURITÉ.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA.
En el diseño del nuevo horno METRO K-15, se ha tenido en cuenta hasta el último detalle para una mayor comodidad, economía y seguridad en el uso diario.
Incorpora mejoras técnicas que hacen que el trabajo diario y el mantenimiento del horno sea mucho más confortable, sencillo y económico.

DES DÉTAILS QUI MARQUENT LA DIFFÉRENCE.
La conception du nouveau four METRO K-15 a soigné tous les détails pour fournir davantage de confort, d'économie et de sécurité dans son usage quotidien.
Il incorpore en effet des améliorations techniques qui permettent de profiter d'un travail et d'une maintenance beaucoup plus confortables, simples et économiques.

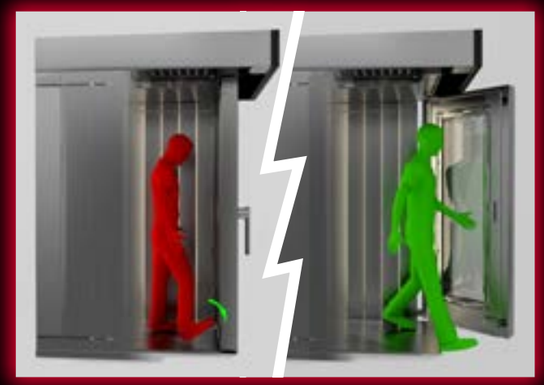
El brazo de apertura del METRO K-15 permite un trabajo cómodo y rápido evitando lesiones.

Le bras d'ouverture du METRO K-15 permet de travailler confortablement et rapidement, tout en évitant les blessures et les accidents.

Defensa ANTIIMPACTOS del panel de mandos.
Défense ANTI-IMPACTS du panneau de commande.

El acceso directo a los componentes del cuadro eléctrico minimizan los costes de intervención.

L'accès direct aux composants du tableau électrique réduit les coûts d'intervention.



SISTEMA DE SEGURIDAD " HOMBRE-ATRAPADO".
Apertura sin manos desde el interior del horno

SYSTÈME DE SÉCURITÉ « HOMME COINCÉ ».
Ouverture sans mains depuis l'intérieur du four.

PANELES DE MANDOS
TABLEAUX DE COMMANDE

STC

SMART TOUCH CONTROL-STC simplifica y mejora el proceso de horneado, brindando resultados óptimos. Este panel de control de alta calidad garantiza confianza en los hornos ofreciendo soluciones completas para una cocción de excelencia.

- Fácil de usar y navegar.
- Funciones inteligentes
- Máxima conectividad
- Carga de programas mediante USB.
- Sistema adaptativo con respecto a la carga
- Sistema ecoeficiente
- Inicio diferido automático
- Manejo de mantenimiento

Le SMART TOUCH CONTROL-STC simplifie et améliore le processus de cuisson, offrant des résultats optimaux. Ce panneau de contrôle de haute qualité garantit la confiance dans les fours en offrant des solutions complètes pour l'excellence de la cuisson.

- *Facile à utiliser et à naviguer.*
- *Fonctions intelligentes*
- *Connectivité maximale*
- *Système adaptatif en fonction de la charge*
- *Système éco-efficace*
- *Démarrage différé automatique*
- *Gestion de l'entretien*

GESTIÓN DE CARGA PARCIAL

Al activar la cocción de FLEX BAKING (carga parcial). El resultado es una cocción igual, independientemente del número de bandejas).
CÓMO FUNCIONA.
El microprocesador compara constantemente la curva memorizada de carga completa con los parametros 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.

GESTION DE CHARGE PARTIELLE

Lorsque la fonction FLEX BAKING (charge partielle) est activée. Le résultat est une cuisson égale, quel que soit le nombre de plateaux).
COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?
Le microprocesseur compare en permanence la courbe de pleine charge mémorisée avec les paramètres de charge et de température à l'intérieur du four. Il décide à quel moment la résistance entre en action, de sorte que la courbe réelle soit identique à la courbe mémorisée.

STANDARD

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

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

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 Kwik-co.

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 Kwik-co.

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 perdidas 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 conduite. le résultat est une utilisation maximale de l'énergie consommée.

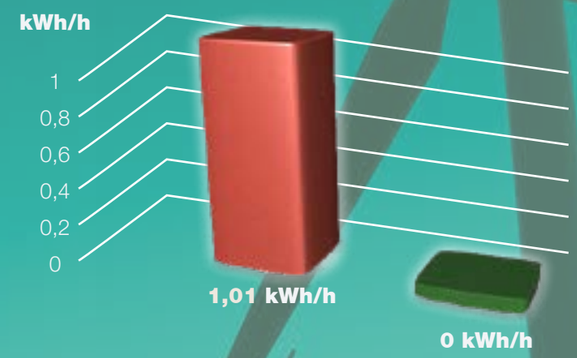
PARÁMETRO ECO DE AUTOAPAGADO
PARAMETRE ECO D'ARRET AUTOMATIQUE

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 d'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.

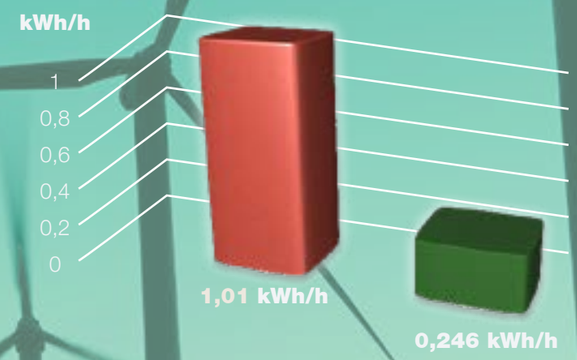
Durant le temps où le four est sous la maîtrise du paramètre ECO, il consomme 0 kW/h. Ce paramètre est activé en usine à un temps de 5 minutes.



PARÁMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE
PARAMETRE ECU D'ENTRETIEN 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 30 minutos y una temperatura de 120 ºC. Para una temperatura de mantenimiento de 200 ºC, 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 de Premium et Standard. Il gère le passage à une température de maintien opérant du four, quand un laps de temps fixé par l'usager s'écoule sans aucune action sur le tableau ou sur la porte. Ce paramètre est activé en usine et fixé à un temps de 30 minutes et à une température de 120 ºC. Pour une température de maintien de 200 ºC, la consommation diminue de 75%. La récupération de température de cuisson est de 4 minutes.



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.

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

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).

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).

TRANSMISIÓN DE DATOS

Bajo estándares universales de comunicación.

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 gráficas:
_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.

DATOS TÉCNICOS
DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Horno K-15 / *Four K-15*

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

RAPID LOAD

RAPID LOAD

Torre Horno KX-5A+KX5A
Tour Four KX-5A+KX5A

	KX5+KX5
Medidas Ext. / *Mesures Ext.*	915 x 1199 x 1966 mm.
Capacidad útil / *Capacité utile*	10 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. *10 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.*
Esp. entre bandejas / *Esp. entre plaques*	97 / 76 mm.
Potencia / *Puissance*	15 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / *TRIPHASE.*
Peso / *Poids*	230 Kg.

Torre Horno KX-5A+KX10A
Tour Four KX-5A+KX10A

	KX9+H
Medidas Ext. / *Mesures Ext.*	915 x 1199 x 2126 mm.
Capacidad útil / *Capacité utile*	15 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. *15 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.*
Esp. entre bandejas / *Esp. entre plaques*	102 / 91 mm.
Potencia / *Puissance*	22 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / *TRIPHASE*
Peso / *Poids*	315 Kg.

PRO-WASH

PRO-WASH

Horno KX-5A+ KX-5A
Four KX-5A + KX-5A

	KX5 Prowash+KX5 Prowash
Medidas Ext. / *Mesures Ext.*	915 x 1199 x 1965 mm.
Capacidad útil / *Capacité utile*	10 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. *10 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.*
Esp. entre bandejas / *Esp. entre plaques*	76 mm.
Potencia / *Puissance*	15 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / *TRIPHASE.*
Peso / *Poids*	230 Kg.

Horno KX-5A + KX-10A
Four KX-10A + KX-10A

	KX10 Prowash+KX10 Prowash
Medidas Ext. / *Mesures Ext.*	915 x 1199x 2126 mm.
Capacidad útil / *Capacité utile*	15 bandejas de 60x40 cm ó 60x46 cm. *15 plaques 60x40 cm ou 60x46 cm.*
Esp. entre bandejas / *Esp. entre plaques*	102 mm.
Potencia / *Puissance*	22 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / *TRIPHASE.*
Peso / *Poids*	315 Kg.

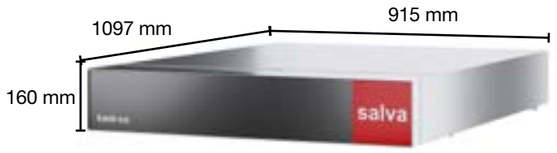
Horno KX-9A
Four KX-9A

	KX10 Prowash
Medidas Ext. / *Mesures Ext.*	915 x 1199 x 2028 mm.
Capacidad útil / *Capacité utile*	9 bandejas de 60x40 cm ó 60x46 cm. *9 plaques 60x40 cm ou 60x46 cm.*
Esp. entre bandejas / *Esp. entre plaques*	76 mm.
Potencia / *Puissance*	14 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / *TRIPHASE.*
Peso / *Poids*	210 Kg.

DIMENSIONES
DIMENSIONS

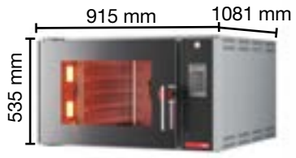
KWIK-CO

CAMPANA KXC/10 / *HOTTE*

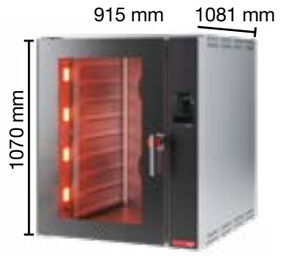


CAMPANA KLC/10 / *HOTTE*

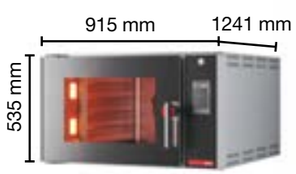
HORNO KX5+H/10 / *FOUR*



HORNO KX10+H/10 / *FOUR*

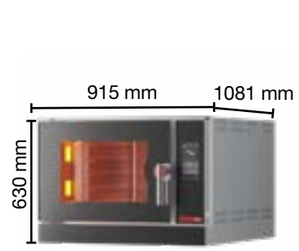


HORNO KL5+H/10 / *FOUR*

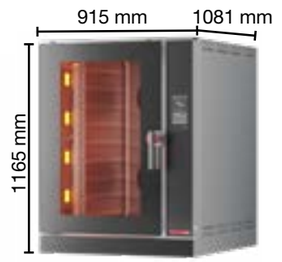


HORNO KL10+H/10 / *FOUR*

HORNO KX5A Prowash / *FOUR*



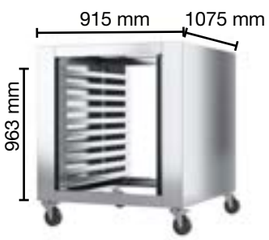
HORNO KX9A Prowash / *FOUR*



SOPORTE KXS-20/10 / *SUPPORT*

SOPORTE KXS-10/10 /*SUPPORT*

SOPORTE KLS-10/10 / *SUPPORT*



SOPORTE KLS-5/10 /*SUPPORT*

ESTUFA KXE-20/10 / *ÉTUVE*

ESTUFA KLE-10+H / *ÉTUVE*

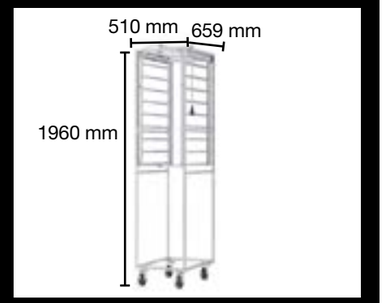
ACCESORIOS

BANDEJEROS RAPID-LOAD

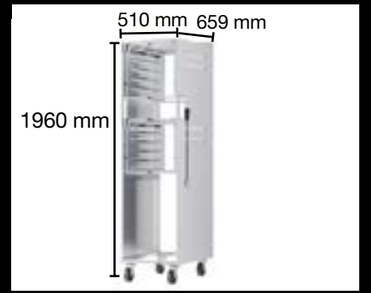
CHARIOTS RAPID-LOAD

KWIK-CO STANDARD | **KWIK-CO PROWASH**

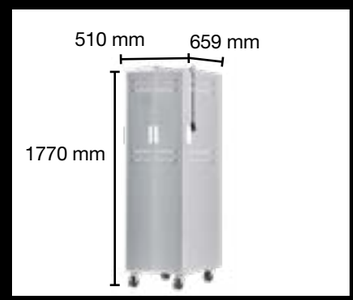
ABIERTO /*OUVERT*



PROTECCIÓN LATERAL /*PROTECTION LATÉRALE*



PROTECCIÓN TOTAL /*PROTECTION INTÉGRALE*



METRO

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

1K-01-16

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas / Réservé le droit de modifier la conception ou les dimensions
Carece de valor contractual / Cette brochure n'a aucune valeur contractuelle