

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Boulangerie, Pâtisserie et Pizza



Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Avant-garde avec un goût de tradition depuis 1943



Modular

eléctrico / électrique



El horno modular Salva es reconocido en los sectores de panadería, pastelería y pizzería por su calidad de cocción, flexibilidad y polivalencia.

Se adapta a las necesidades productivas del cliente, ya que al estar formados por módulos o cámaras independientes apilables, cada cliente puede montar el horno a su medida. Además el hecho de tener módulos independientes hace que sean muy polivalentes, ya que permiten cocer diferentes tipos de producto en cada módulo.

La característica de estos hornos que los hace únicos reside en su sistema de distribución de calor. Un conjunto de ladrillos refractarios cerámicos atravesados por resistencias eléctricas, situados en techo y suelo, garantizan un reparto de calor uniformen toda la cámara, dotando a panes, pasteles y pizzas de un sabor, textura y aspecto únicos.

Le four Modular Salva est réputé dans les secteurs de la boulangerie, la pâtisserie et les pizzas en raison de sa qualité de cuisson, sa flexibilité et sa polyvalence.

Il s'adapte aux besoins de production du client, car il est composé de modules ou de chambres indépendants empilables, de sorte que chaque client peut assembler le four sur mesure. Par ailleurs, le fait de disposer de modules indépendants assure une grande polyvalence, car ils permettent de cuire différents types de produits dans chaque module.

La caractéristique de ces fours qui les rend uniques est leur système de distribution de la chaleur. Un ensemble de briques réfractaires en céramique traversées par des résistances électriques, situées dans le toit et la sole, garantit une distribution uniforme de la chaleur dans toute la chambre, donnant aux pains, gâteaux et pizzas une saveur, une texture et un aspect uniques.

Modular

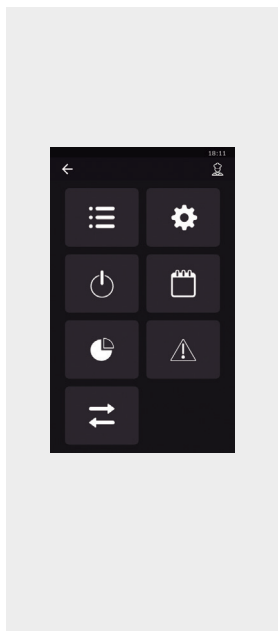
eléctrico / électrique

Paneles de mandos / *Panneaux de commande*



E ADVANCE

- TOUCH CONTROL.
- Fácil de programar y usar. / *Facile à programmer et à utiliser.*
- Control de temperatura de 3 zonas. / *Contrôle de température de 3 zones.*
- Tiro motorizado. / *Tirage motorisé.*
- 100 programas 10 fases en cada uno. / *100 programs 10 phases in each.*
- Parametro ECO: Autoapagado. / *Paramètre ECO : Arrêt automatique.*
- Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente. / *Paramètre ECU : Maintien efficace de la température.*
- Carga de programas por Firmware. / *Chargement des programmes dans le Firmware.*



SMART TOUCH CONTROL STC

- Pantalla Gráfica de 7". / *Affichage graphique de 7"*
- Librería de Pictogramas incorporada. / *Librairie de pictogrammes incluse..*
- Conexión SALVA LINK. / *Connexion SALVA LINK.*
- Fácil de programar y usar. / *Facile à programmer et à utiliser.*
- Control de temperatura de 3 zonas. / *Contrôle de température de 3 zones.*
- Tiro motorizado. / *Motorized shot.*
- 150 programas 10 fases en cada uno. / *150 programmes avec 10 phases dans chacun.*
- Menú gestión energética. / *Menu gestion énergétique.*
- Calendario arranque temporizado. / *Calendrier démarre temporisé.*
- Parametro ECO: Autoapagado. / *Paramètre ECO : Arrêt automatique.*
- Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente. / *Paramètre ECU : Maintien efficace de la température.*
- Carga de programas por Firmware. / *Chargement des programmes dans le Firmware.*

Modular NXE

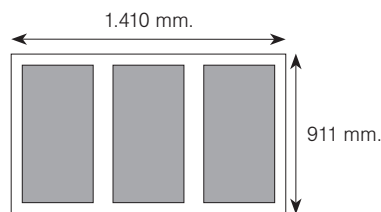
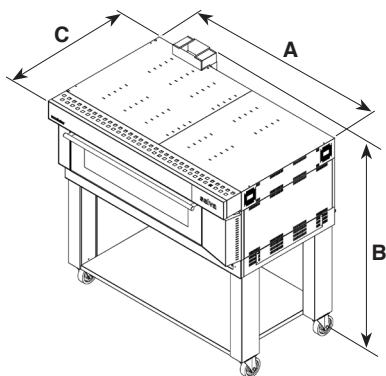
eléctrico / électrique

Características técnicas / Caractéristiques techniques



TIPO / TYPE	Kw	Kcal/h	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
MODULO NXE-20 MODULE NXE-20	9,4	8.100	3N~	230/ 400	25,9 / 14,9	50/60	234
MODULO NXE-20 +V MODULE NXE-20 +V	10,8	8.100	3N~	230/400	29,4 / 16,9	50/60	234
MODULO NXEP-20 +V MODULE NXEP-20 +V	10,8	8.100	3N~	230/ 400	29,4 / 16,9	50/60	234
MODULO NXE-30 MODULE NXE-30	12,3	10.600	3N~	400	18,6	50/60	390
MODULO NXE-30 +V MODULE NXE-30 +V	13,7	10.600	3N~	400	20,6	50/60	390
ESTUFA NXE+H ÉTUVE NXE+H	2,2	1800	1N~	230	10	50 / 60	3.542

Dimensiones / Dimensions



66 x 46, 75 x 45

1,28 m²

Módulo Pastelero
Module Boulanger

NXE / NXEP	A mm	B mm	C mm	Peso / Poids Kg	Capacidad / Capacité
MODULO NXE-20 MODULE NXE-20	1.912	315	1.316	229	3 (76 X 46)
MODULO NXE-20 CON VAPOR MODULE NXE-20 AVEC VAPEUR	1.912	315	1.316 (*)	284	3 (76 X 46)
MODULO VAPOR NXEP-20 MODULE VAPEUR NXEP-20	1.912	315	1.364 (*)	293	3 (76 X 46)
MODULO NXE-30 MODULE NXE-30	1.912	415	1.316	276	3 (76 X 46)
MODULO NXE-30 VAPOR MODULE NXE-30 AVEC VAPEUR	1.912	415	1.316	323	3 (76 X 46)
ESTUFA NXE+H ÉTUVE NXE+H	1.912	704	1.167	150	3 (76 X 46) X 5 Alturas / Niveaux
BASE NXE BASE NXE	1.912	150	1.167	83	-
ENCIMERA NXE/NXEP DESSUS NXE/NXEP	1.912	165	1.331	57	-

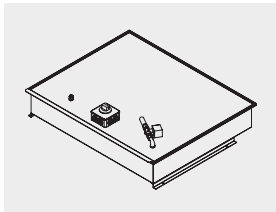
(*) El fondo se debe aumentar en 23 mm. debido a los tubos de desagüe.

(*) Le fond doit être augmenté de 23 mm en raison des tuyaux d'écoulement.

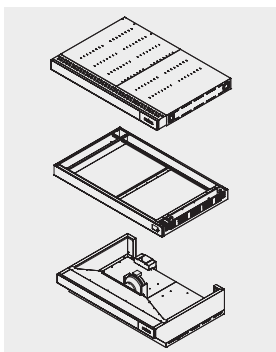
Modular NXE

eléctrico / électrique

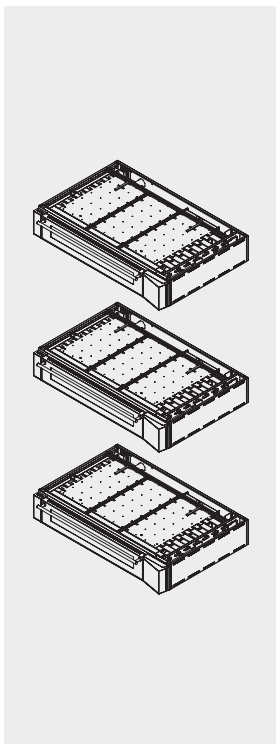
Accesorios / Accessoires



CONDENSADOR DE VAHOS / CONDENSEUR DE BUÉES	
Código / Code	Descripción / Description
1124405100	CONDENSADOR VAHOS CV-E/13 (*) CONDENSEUR DE BUÉES CV-E/13 (*)
1144405100	CONDENSADOR VAHOS CV-NXD/13 (**) CONDENSEUR DE BUÉES CV-NXD/13 (**)



BASE/ENCIMERA / BASE/DESSUS	
Código / Code	Descripción / Description
1138296900	BASE/ENCIMERA NXEP/13 BASE/DESSUS NXEP+ 13
1138286900	BASE/ENCIMERA NXEP+V/13 BASE/DESSUS NXEP+V/13
1138286912	BASE/ENCIMERA NXEP+V/13 CON EXTRACTOR BASE/DESSUS NXEP+V/13 AVEC EXTRACTEUR
1138286920	BASE/ENCIMERA NXEP/13 C/CVA BASE/DESSUS NXEP/13 C/CVA



MODULO / MODULE	
Código / Code	Descripción / Description
1138191900	MODULO NXE-20/13 ADVANCE Puerta Pastelera MODULE NXE-20/13 ADVANCE Porte pâtissière
1128691900	MODULO NXE-20/21 STC Puerta Pastelera MODULE NXE-20/21 STC Porte pâtissière
1138201900	MODULO NXE-20/13 VAPOR ADVANCE Puerta Pastelera MODULE NXE-20/13 VAPEUR ADVANCE Porte pâtissière
1128701900	MODULO NXE-20/21 VAPOR STC Puerta Pastelera MODULE NXE-20/21 VAPEUR STC Porte pâtissière
1138291900	MODULO NXEP-20/13 VAPOR ADVANCE Puerta Panadera MODULE NXEP-20/13 VAPEUR ADVANCE Porte boulangère
1128791900	MODULO NXEP-20/21 VAPOR STC Puerta Panadera MODULE NXEP-20/21 VAPEUR STC Porte boulangère
1138351900	MODULO NXE-30/13 ADVANCE 400V MODULE NXE-30/13 ADVANCE 400V
1128851900	MODULO NXE-30/21 400V STC MODULE NXE-30/21 400V STC
1138361900	MODULO NXE-30/13 VAPOR ADVANCE 400V MODULE NXE-30/13 VAPEUR ADVANCE 400V
1128861900	MODULO NXE-30/21 VAPOR 400V STC MODULE NXE-30/21 VAPEUR 400V STC

El horno incluye: Manopla Cogedor E

Le four est livré avec : Gant thermique Crochet de retrait de plateau E

(*) Puede trabajar hasta 6 bandejas BH - 60x40 total

(**) Puede trabajar más de 8 bandejas BH - 60x40 total

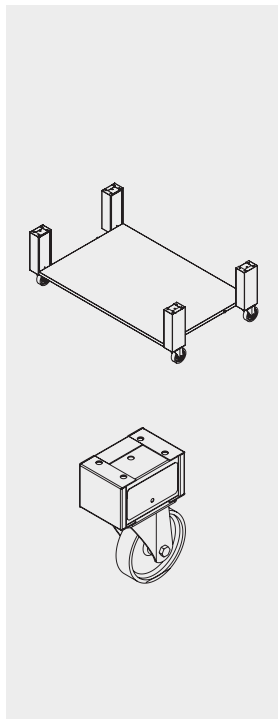
(*) Peut travailler avec un maximum de 6 plateaux BH-60x40

(**) Peut travailler avec un maximum de 8 plateaux BH-60x40

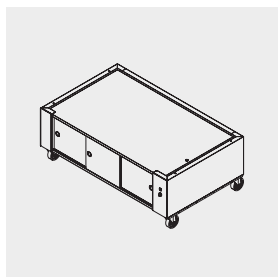
Modular NXE

eléctrico / électrique

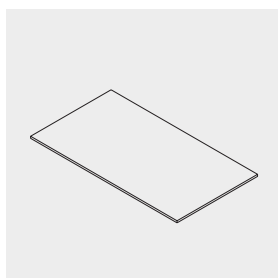
Accesorios / Accessoires



SOPORTE / TRAY SUPPORT	
Código / Code	Descripción / Description
1138198003	SOPORTE NXE-350/13 (Altura Patas 350 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT NXE-350/13 (Hauteur des pattes 350 mm + Roues 200 mm) Hasta 3 módulos / Max. 3 modules
1138198007	SOPORTE NXE-435/13 (Altura Patas 435 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT NXE-435/13 (Hauteur des pattes 435 mm + Roues 200 mm) Hasta 3 módulos / Max. 3 modules
1138198006	SOPORTE NXE-530/13 (Altura Patas 530 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT NXE-530/13 (Hauteur des pattes 530 mm + Roues 200 mm) Hasta 2 módulos / Max. 2 modules
1138198008	SOPORTE NXE-630/13 (Altura Patas 630 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT NXE-630/13 (Hauteur des pattes 630 mm + Roues 200 mm) Hasta 2 módulos / Max. 2 modules
1138198005	SOPORTE NXE-730/13 (Altura Patas 730 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT NXE-730/13 (Hauteur des pattes 730 mm + Roues 200 mm) Hasta 2 módulos / Max. 2 modules
1124491000	SOPORTE MODULAR 100 (Patas 100 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT MODULAR 100 (Pattes 100 mm + Roues 200 mm) Hasta 4 módulos / Max. 4 modules
1124492000	SOPORTE MODULAR 200 (Patas 200 mm+ Ruedas 200 mm) SUPPORT MODULAR 200 (Pattes 200 mm + Roues 200 mm) Hasta 4 módulos / Max. 4 modules



ESTUFA / ÉTUVE	
Código / Code	Descripción / Description
1138197900	ESTUFA NXE+H/13 C/RUEDAS ÉTUVE NXE+H/13 AVEC ROUES



SOLERAS / SOLES	
Código / Code	Descripción / Description
1138193008	SOLERA CEMENTADA NXE/13 JUEGO SOLE CIMENTÉE NXE/13 JEU

El horno incluye: Manopla Cogedor E

Le four est livré avec : Gant thermique Crochet de retrait de plateau E

(*) Puede trabajar hasta 6 bandejas BH - 60x40 total

(**) Puede trabajar más de 8 bandejas BH - 60x40 total

(*) Peut travailler avec un maximum de 6 plateaux BH-60x40

(**) Peut travailler avec un maximum de 8 plateaux BH-60x40

Relación de símbolos

Liste des symboles



Hotel
Hôtel



Supermercado
Supermarché



Estación de servicio
Station-service



Cafetería
Cafétéria

Hornos / Fours



Eléctrico
Électrique



Gas o gas oil
Gaz ou diésel



Gas, gasoil o eléctrico
Gaz, diésel ou électrique



Horno de convección
Four à convection



Horno de radiación
Four à radiation

Características técnicas / Caractéristiques techniques



Ampliable modulable
Ampliable et modulable



Espacio reducido
Espace réduit



Agua fría
Eau froide



Bajo consumo
Faible consommation



Fermentación directa
Fermentation directe



Limpieza
Nettoyage



Calidad de vapor
Qualité de vapeur



Frío-calor
Froid-chaud



Movilidad
Mobilité



Calidad
Qualité



Gran aislamiento
Grande isolation



Opción conectividad
Option connectivité



Carro rotativo
Chariot rotatif



Gran producción
Grande production



Pan y bollería
Pain et viennoiseries



Conexion rápida
Connexion rapide



Horno de convección
Four à convection



Precisión
Précision



Control de humedad
Contrôle d'humidité



Tecnología Touch
Technologie Touch



Rápida respuesta
Réponse rapide



Control de temperatura
Contrôle de température



Control de temperatura
Contrôle de température



Resistente
Résistance

salva

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