

**Salva Industrial, S.A.**

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 , Polig.107  
E 20100 LEZO , GUIPUZCOA (SPAIN)  
Tel.: + 34 943 449 300  
Fax: + 34 943 449 329  
e-mail España: salva@salva.es  
e-mail Export: sales@salva.es  
www.salva.es



**Delegaciones / Delegations:**

Barcelona Tel.: +34 933 638 800  
Madrid Tel.: +34 916 211 540  
Valencia Tel.: +34 963 580 189

**Salva France**

128, Avenue Jean Jaurés,  
Parc Mure,  
bâtiment 0.i2  
94200 Ivry sur Seine  
Tel.: +33 1 45 15 27 70  
Fax: +33 1 45 15 27 71  
Fax Commande: + 34 943 44 93 29  
e-mail: info@salva.fr

**Salva Austral**

Bio Bio, 441  
Santiago (CHILE)  
Tel.: + 56 2 555 44 77  
Fax: + 56 2 556 55 38

+ info [www.salva.es](http://www.salva.es)

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas / Tous droits de modification réservés  
Carece de valor contractual / Cette brochure n'a aucune valeur contractuelle

# MODULAR

Hornos eléctricos polivalentes  
Fours électriques polyvalents



Hornos  
Fours



Muebles obrador  
Meubles pour le fournil  
et laboratoire



Fermentadores  
Chambres de fermentation



Vitrinas  
Vitrines



Maquinas panadería y pastelería  
Machines pour boulangerie et  
pâtisserie



Accesorios  
Accessoires



## HORNOS MODULARES

Los hornos modulares Salva son hornos reconocidos en los sectores de panadería, pastelería y pizzería de todo el mundo por su **calidad de cocción, flexibilidad y polivalencia**.

La característica de estos hornos que los hace únicos frente a sus competidores 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 uniforme en toda la cámara, dotando a **panes, pasteles y pizzas de un sabor, textura y aspecto únicos**.

Los hornos modulares Salva **se adaptan 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.

1. Calidad de cocción
2. Flexibilidad
3. Polivalencia

## FOURS MODULAIRES

Les fours modulaires Salva sont des fours renommés dans les secteurs de la boulangerie, la pâtisserie et la pizzeria du monde entier pour leur **qualité de cuisson, leur souplesse et leur polyvalence**.

**Le système de distribution de la chaleur** est la caractéristique de ces fours qui les distingue de la concurrence et les rend uniques. Un ensemble de briques céramiques réfractaires traversées de résistances électriques au plafond et au sol garantit une distribution de la chaleur uniforme dans toute la chambre permettant de **donner aux pains, aux gâteaux et aux pizzas, une texture et un aspect inégalables**.

Les fours modulaires Salva **s'adaptent aux besoins productifs du client**, car le principe de modules ou chambres indépendantes empilables permet à chaque client de monter le four sur mesure. Par ailleurs, le principe même de module indépendant implique que ces fours soient polyvalents car ils peuvent cuire différents types de produit dans chaque module.

1. Qualité de cuisson
2. Souplesse
3. Polyvalence



# CARACTERÍSTICAS / CARACTERISTIQUES



## Puerta del horno

Con doble cristal muy fácil de sustituir y limpiar. La puerta puede tocarse sin riesgo a quemaduras. El cristal interior es "bajo emisor" lo que se traduce en un ahorro de energía importante.

## Porte du four

Double vitrage isolant facilement démontable. Toucher la porte ne représente pas de risque de brûlures. Le vitre intérieure est de "à basse émissivité" ce qui se traduit par une économie d'énergie importante.



## Alumbrado

Todas las cámaras están equipadas con alumbrado halógeno. Existen 2 puntos de luz halógena, uno a cada lado de la cámara de cocción, lo que mejora de forma determinante la calidad de visión del interior de la cámara de cocción. (excepto en los modelos estrechos EM, NXM y LXP, que tienen un único punto de luz).

## Eclairage

Toutes les chambres sont équipées d'un éclairage halogène. Il existe 2 points de lumière halogène, un de chaque côté de la chambre de cuisson, ce qui améliore considérablement la qualité de la vision de l'intérieur de la chambre de cuisson. (Excepté sur les modèles une voie EM, NXM et LXP, qui ne disposent que d'un seul point de lumière).



## Protecciones eléctricas

Todos los módulos y estufas llevan su correspondiente magnetotérmico de protección independiente. Los interruptores magnetotérmicos son de fácil acceso permitiendo la conexión/desconexión de cada módulo por parte del usuario siempre que lo necesite.

## Protections électriques

Tous les modules et les étuves disposent de leur magnétothermique indépendant de protection. Les interrupteurs magnétothermiques sont facilement accessibles, ce que permet la connexion/déconnexion de chaque module par l'utilisateur en cas de besoin.

## Cámara de cocción

- El exterior del horno es completamente de acero inoxidable.
- La cámara de cocción es absolutamente estanca y está construida con chapa aluminizada en los laterales, de forma que le aporta mayor duración y una mayor claridad interior.
- El techo y suelo de la cámara de cocción es de chapa de acero pavonada negra, que aporta una óptima radiación regular del calor.

## Chambre de cuisson

- L'extérieur du four est intégralement en acier inox.
- La chambre de cuisson est absolument étanche et construite en tôle aluminisée sur les latéraux qui lui apporte une plus grande longévité et une meilleure luminosité intérieure.
- Le vaûte et sol de la chambre de cuisson sont en tôle d'acier bleuie noire qui apporte une radiation optimale de la chaleur.

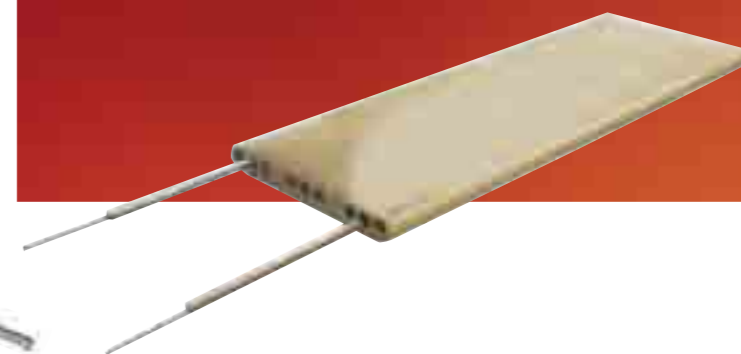


## Sistema de distribución del calor

- Sistema de distribución de calor único en el mercado, formado por un conjunto de ladrillos refractarios cerámicos planos atravesados por resistencias eléctricas de tungsteno, situados en el techo y suelo de la cámara de cocción.
- Tres grupos de resistencias independientes, en techo, suelo y boca que permiten en todo momento, controlar la intensidad de calor en cada una de las zonas críticas de la cámara de cocción.

## Système de distribution de la chaleur

- Système de distribution de la chaleur unique sur le marché, formé d'un ensemble de briques céramiques réfractaires planes traversées par des résistances électriques en fils de tungstène, au vaûte et au sol de la chambre de cuisson.
- Trois groupes de résistances indépendantes, au vaûte, au sol et à l'entrée du four qui permettent de contrôler, à tout moment, l'intensité de la chaleur dans chacune des zones critiques de la chambre de cuisson.



## Productor de vapor

- El diseño permite un reparto homogéneo de vapor por toda la superficie de la cámara de cocción.
- El vapor que produce es instantáneo y programable en cantidad en función de las características de producto a cocer.

## Producteur de buée

- Sa conception permet une répartition homogène de la vapeur sur toute la surface de la chambre de cuisson.
- La vapeur qu'il produit est instantanée, de même que programmable en quantité en fonction des caractéristiques du produit à cuire.





## GAMA PANADERÍA - GAMME BOULANGERIE



### Hornos pisos eléctricos

Es la solución perfecta para los artesanos que buscan elaborar panes de calidad y de diferentes variedades, pero quieren un horno más ligero y flexible que un horno de pisos tradicional.

La flexibilidad de estos hornos, permite que éstos puedan ser instalados casi en cualquier obrador, por pequeño que sea. Están equipados con una superficie de cocción en solera refractaria que dotan al pan de suela y lo hacen muy crujiente.

### Fours à étages électriques

C'est la solution parfaite pour les artisans en quête de pains de qualité et de différentes variétés mais qui souhaitent disposer d'un four plus léger et souple que le four à étages traditionnel.

La souplesse de ces fours permet de les installer dans pratiquement tous les fournils et laboratoires, aussi petits soient-ils.

Ils sont équipés d'une surface de cuisson à sole réfractaire qui donne au pain une belle sole et tout son croustillant.

### NXDP

**Superficie cocción**  
**Surface de cuisson:**  
2,18 m • por modulo  
2,18 m • par module

- NXDP 32 - 6.5 m•
- NXDP 42 - 8.7 m•

### NXEP

**Superficie cocción**  
**Surface de cuisson:**  
1,12 m • por modulo  
1,12 m • par module

- NXEP 32 - 3.4 m•
- NXEP 42 - 4.5 m•

### LXP

**Superficie cocción**  
**Surface de cuisson:**  
1,49 m • por modulo  
1,49 m • par module

- LXP 31 - 4.6 m•
- LXP 41 - 6.1 m•

\* Se suministra también con el soporte estándar.  
\* Peut être fourni également avec le support standard.

## CARGADORES DE HORNOS PISOS ELÉCTRICOS Enfourneurs pour fours à etages electriques

### 1. CARGADOR MANUAL / ENFOURNEUR MANUEL



MODELO/MODÈLE	CS-NXEP	CS-NXDP	CS-LXP
Ancho / Largeur	680 mm.	680 mm.	760 mm.
Largo total / Longueur total	1084 mm.	1840 mm.	2190 mm.
Largo tapiz / Longueur tapis	799 mm.	1555 mm.	1905 mm.
Altura / Hauteur	20 mm.	20 mm.	20 mm.

### 2. ELEVADOR-CARGADOR DE TIJERA MANUAL / ELÉVATEUR- ENFOURNEUR À CISEAU MANUEL



MODELO/MODÈLE	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Ancho Tijera / Largeur Ciseau		840 mm	
Altura Min. carga / Hauteur minimum Charge		630 mm	
Altura Máx. carga / Hauteur Max. Charge		1.810 mm.	
Largo tapiz / Longeur enfourneur	1.175	1.955	2.305
Ancho tapiz / Largeur enfourneur	660	660	730
Tipo guía / Type guide		Suelo/Sol	
Peso / Poids	105	115	125

### 3. ELEVADOR CARGADOR COLUMNA MANUAL / ELÉVATEUR- ENFOURNEUR COLONNE MANUEL



MODELO/MODÈLE	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Alto Columna / Hauteur Colonne		2.050 mm	
Ancho Columna / Largeur Colonne		1.213 mm	
Altura Min. carga / Hauteur minimum Charge		560 mm.	
Altura Máx. carga / Hauteur Max. Charge		2.000 mm	
Largo tapiz / Longeur enfourneur	1.175	1.955	2.305
Ancho tapiz / Largeur enfourneur	660	660	730
Tipo guía / Type guide		Suelo/Sol	
Peso / Poids	180	190	200

\* La distancia mínima entre la pared del local y el lateral izquierdo del horno debe ser de 250 mm. La distancia mínima entre la pared del local y el lateral derecho del horno debe ser de 50 mm.  
\* La distance minimum entre le mur du local et le latéral gauche du four doit être de 250 mm. La distance minimale entre le mur du local et le latéral droit du four doit être de 50 mm.

### 4. CARGADOR DE COLUMNA SEMI-AUTOMÁTICO / ELEVATEUR ENFOURNEUR À COLONNE SEMI-AUTOMATIQUE



MODELO/MODÈLE	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Altura Columan / Hauteur Colonne		2.528 mm	
Anchura Columna / Large Colonne		800 mm	
Largo Tapiz / Longeur Enfouneur	1.242 mm.	2.002 mm.	2.351 mm.
Ancho Tapiz / Largeur Enfouneur	675 mm.	675 mm.	755 mm.
Altura Min. Trabajo Tapiz / Hauteur Mim. Travail Enfouneur		350 mm	
Altura Máx. Trabajo Tapiz / Hauteur Max. Travail Enfouneur		2.000 mm	
Ancho Lona / Largeur Toile	660 mm.	660 mm.	740 mm.
Tipo guía / Type guide		Suelo / Sol	
Peso / Poids		400 kg.	
Final carrera fijación / Fin de course fixation		Si / Oui	
Final de carrera horno-armario / Fin de course four-armoire		Si / Oui	
Final de carrera pisos homo-armario / Fin de course Étages four-armoire		Si / Oui	

\* La distancia mínima entre la pared del local y el lateral izquierdo del horno debe ser de 250 mm. La distancia mínima entre la pared del local y el lateral derecho del horno debe ser de 50 mm.  
\* La distance minimum entre le mur du local et le latéral gauche du four doit être de 250 mm. La distance minimale entre le mur du local et le latéral droit du four doit être de 50 mm.



## GAMA PASTERÍA - GAMME PATISSERIE

Los hornos modulares Salva, son los hornos pasteleros por excelencia. Los mejores artesanos del mundo reconocen y confían en los modulares de Salva por su uniformidad en la cocción y su polyvalencia. Son estas las características que los convierten en hornos imprescindibles para la cocción de productos delicados en pastelería artesanal, como petit-choux, pastas, hojaldres...

### PUERTA PASTERERA

Todos los modelos destinados a la pastelería están equipados con puerta abatible hacia el exterior con cristal panorámico y cristal interior bajo emisivo.

Les fours modulaires Salva, sont les fours pâtisseries par excellence. Les meilleurs artisans du monde reconnaissent et font confiance aux modulaires de Salva pour l'uniformité de leur cuisson et leur polyvalence.

Ce sont les caractéristiques qui en font des fours indispensables pour la cuisson de produits délicats dans la pâtisserie artisanale, tels que les petit-choux, les pâtes feuilletées, petits-fours, etc.

### PORTE PATISSERIE

Tous les modèles destinés à la pâtisserie sont équipés de portes rabattables vers l'extérieur, vue panoramique et double vitrage isolant.



## GAMA PIZZERÍA - GAMME PIZZERIA

Todo profesional en pizzería sabe que el secreto de una buena pizza está en la masa. En Salva, conscientes de ello hemos estudiado cada uno de los detalles para dotar a nuestros hornos de las mejores prestaciones para la cocción de las pizzas.

En los modulares Salva, gracias al control absoluto de la temperatura de suelo, techo y boca de la cámara de cocción, las pizzas estarán siempre en su punto perfecto. Los modulares para pizzería, están equipados con una superficie de cocción de solera refractaria que alcanza los 375°C, de manera que en cualquiera de los modelos disponibles, las pizzas hechas con masa fresca se cocen en 4-5 minutos y las hechas con masa precocida en 2-3 minutos, tal y como demanda el consumidor.

### PUERTA PIZZERÍA

Todos los modulares destinados a la pizzería están equipados con puerta especial para pizzería con cristales que soportan altas temperaturas.

Tout professionnel du monde de la pizzeria sait que le secret d'une bonne pizza est dans la pâte. Chez Salva, nous en sommes conscients et nous avons étudié chacun des détails afin de doter nos fours des meilleures techniques pour la cuisson des pizzas.

Dans les fours modulaires Salva, grâce au contrôle absolu de la température à la sole, voûte et bouche de la chambre de cuisson, les pizzas seront toujours à point. Les modulaires pour pizza sont équipés d'une surface de cuisson à sole réfractaire qui atteint 375°C, de sorte que dans n'importe quel modèle disponible, les pizzas à pâte fraîche cuisent en 4-5 minutes et celles à pâte pré-cuite, en 2-3 minutes, au gré du consommateur.

### PORTE PIZZERIA

Tous les modulaires destinés à la pizzeria sont équipés d'une porte spéciale à verre supportant les hautes températures.



### MÓDULOS DE 60x40 (23,62"x15,75")/MODULES DE 60x40

Modelo Modele	Medidas Interiores Mesures intérieures	Capacidad Capacité	Vapor Vapeur
EM-20	826x682x200 mm.	●●	Opcional Option
E-20 E-25	1226x682x200 mm. 1226x682x250 mm	●●●	Opcional Option
EMD	1226x882x200 mm.	●●●●	Opcional Option
ED-20 ED-25	1226x1282x200 mm 1226x1226x250 mm	●●●●	Opcional Option

### MÓDULOS DE 75x45 (29,53"x17,72")/MODULES DE 75x45

Modelo Modele	Medidas Interiores Mesures intérieures	Capacidad Capacité	Vapor Vapeur
NXM-20	961x833x200 mm.	●●	Opcional Option
NXE-20	1421x833x200 mm.	●●●	Opcional Option
NXD-20	1421x1593x200 mm.	●●●●	Si Oui

### MÓDULOS para Pizzas de 30/MODULES pour Pizzas de 30

Modelo Modele	Medidas Interiores Mesures Intérieures	Capacidad Capacité	Diámetro Pizza Diámetro Pizza	Vapor Vapeur	Modelo Modele	Medidas Interiores Mesures Intérieures	Capacidad Capacité	Diámetro Pizza Diámetro Pizza	Vapor Vapeur
EM-20 pizza	826x682x200 mm.	●●●●	∅ 30 cm	Sin Vapor Sans Vapeur	E-20 pizza	1226x682x200 mm.	●●●●	∅ 30 cm	Sin Vapor Sans Vapeur
NXM-20 pizza	961x833x200 mm.	●●●●	∅ 30 cm	Sin Vapor Sans Vapeur	EMD-20 pizza	1226x882x200 mm.	●●●●	∅ 30 cm	Sin Vapor Sans Vapeur
					NXE-20 pizza	1421x833x200 mm.	●●●●	∅ 30 cm	Sin Vapor Sans Vapeur



## PANEL DE MANDOS

### •PERMITE SELECCIONAR:

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Dosificación de las resistencias
- Tiempo de vapor

### •DOSIFICACIÓN PROPORCIONAL DE LAS RESISTENCIA:

Posibilidad de dosificar las resistencias de techo y suelo de manera proporcional.

### •ARRANQUE TEMPORIZADO:

Permite programar la conexión de cada módulo independientemente.

### •CONTROL DE POTENCIA:

Posibilidad de repartir la potencia contratada disponible entre los módulos que están trabajando.

### •PANTALLA DE CRISTAL LÍQUIDO:

Iluminada desde atrás para una fácil visualización de los valores de cocción (con regulación de contraste).

## TABLEAU DE COMMANDES

### •PERMET DE SÉLECTIONNER:

- Température.
- Temps de cuisson
- Réglages des résistances
- Temps de vapeur

### •RÉGLAGE PROPORTIONNEL DES RÉSISTANCES:

Possibilité de régler les résistances de voûte et sol de façon proportionnelle.

### •DÉMARRAGE TEMPORISÉ:

Permet de programmer la mise en marche de chaque module indépendamment.

### •CONTRÔLE DE PUISSANCE:

Posibilité de distribuer la puissance disponible entre les modules en fonction.

### •ECRAN À CRISTAUX LIQUIDES:

Rétro éclairé pour une visualisation facile des valeurs de cuisson (avec réglage du contraste).

## DIMENSIONES - DIMENSIONS

