

Br o u e r

salva



Español / Français

MODULAR. MÁS ALLÁ DE LA EXCELENCIA

MODULAR. AU-DELÀ DE L'EXCELLENCE

salva

Parecía imposible mejorar el horno modular, reconocido en el mundo entero por su bajo consumo, calidad de cocción, flexibilidad y versatilidad.

El resultado de 10 años de investigación y seguimiento, del equipo de I+D de SALVA es un nuevo horno modular más allá de la excelencia.

Menor consumo

El sistema POWER MASTER CONTROL, permite trabajar hasta con un 50% menos potencia que la nominal.

Mejor cocción

El sistema de resistencias eléctricas que atraviesan los ladrillos cerámicos, corazón del modular SALVA, garantiza una cocción inmejorable.

Más programas

Los nuevos paneles de mando tienen hasta 100 programas permitiendo diferentes fases por cocción.

Más conectividad

El panel de mandos e-Future permite conectarse a la web a través del programa SALVALINK y ser gobernado desde cualquier PC o dispositivo Móvil.

El modular diseñado por SALVA ofrece todo su rendimiento en pastelería, panadería y pizzería, pudiendo crecer con su negocio.

Il semblait impossible d'améliorer le four modulaire, reconnu dans le monde entier pour sa faible consommation, la qualité de sa cuisson, sa flexibilité et sa polyvalence.

Le résultat de 10 ans de recherche et de suivi de l'équipe de R+D de SALVA est le nouveau four modulaire, qui va encore plus loin, au-delà même de l'excellence

Moindre consommation

Le système POWER MASTER CONTROL permet de travailler à une puissance de 50% inférieure à la puissance nominale.

Meilleure cuisson

Le système de résistances électriques qui traversent les briques céramiques, cœur du modulaire SALVA, garantit une cuisson inégalable.

D'avantage de programmes

Les nouveaux panneaux de commande ont jusqu'à 100 programmes permettant différentes phases par cuisson.

D'avantage de connectivité

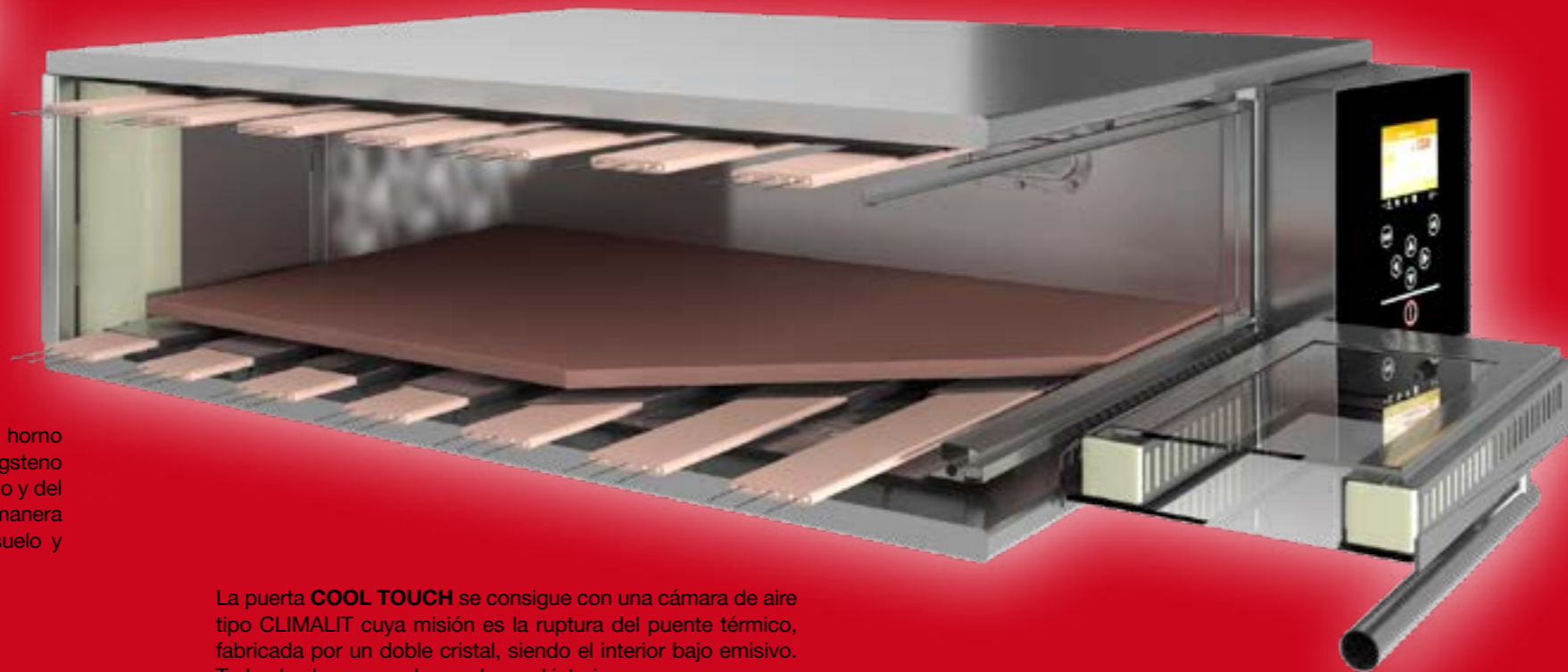
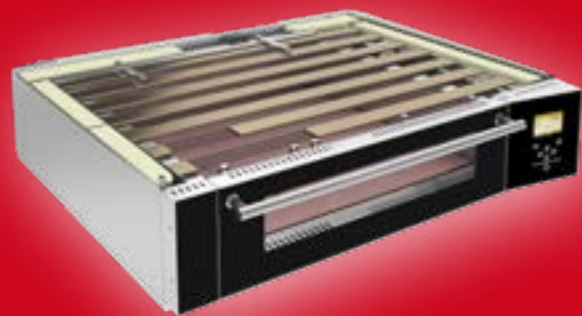
Le panneau de commande e-Future permet la connexion au web à l'aide du programme SALVALINK ainsi que le contrôle d'un PC ou dispositif Mobile quel qu'il soit.

Le four modulaire conçu par SALVA offre toute sa performance en pâtisserie, boulangerie et pizzeria et peut accompagner la croissance de votre commerce.

UNA COCCION EXCELENTE UNE CUISSON EXCELLENTE

El Secreto del horno modular reside en la cocción dulce. Gracias al empleo de resistencias cerámicas en el calentamiento del horno, se obtienen unas cocciones suaves y perfectas. El calor emitido por la superficie radiante del horno cuece perfectamente el producto final, a la vez que permite un desarrollo uniforme del mismo.

Le Secret du four modulaire réside dans sa conception douce. Grâce à l'utilisation de résistances céramiques pour le chauffage du four, on obtient des cuissons douces et parfaites. La chaleur émise par la surfaceradiante du four cuit à la perfection le produit final, tout en permettant son développement uniforme.



SALVA emplea un sistema de calentamiento del horno único en el mercado. Resistencias eléctricas de tungsteno insertadas en ladrillos cerámicos. Más del 90% del techo y del suelo es superficie radiante efectiva, controlándose de manera independiente el conjunto de resistencias en boca, suelo y techo.

SALVA utilise un système de chauffage du four unique sur le marché. Des résistances électriques en tungstène insérées dans des briques céramiques. Plus de 90% de la voute et de la sole sont une surface radiante effective et le contrôle de l'ensemble des résistances en bouche, sole et pde la voute sont indépendant.

La puerta **COOL TOUCH** se consigue con una cámara de aire tipo CLIMALIT cuya misión es la ruptura del puente térmico, fabricada por un doble cristal, siendo el interior bajo emisivo. Todo el calor generado queda en el interior.

La porte COOL TOUCH est constituée d'une chambre à air type CLIMALIT dont la fonction est la rupture du pont thermique, fabriquée avec un double vitrage et l'intérieur à faible émissivité. Toute la chaleur générée demeure à l'intérieur.

El uso de resistencias cerámicas garantiza que la variación de temperatura en la superficie de cocción no supere los $\pm 5^\circ\text{C}$. El resultado es una cocción homogénea y un producto final con un aspecto inmejorable.

L'utilisation de résistances céramiques garantit une variation de température de la surface de cuisson qui n'excède pas $\pm 5^\circ\text{C}$. Le résultat est une cuisson homogène et un produit final de très grande qualité.



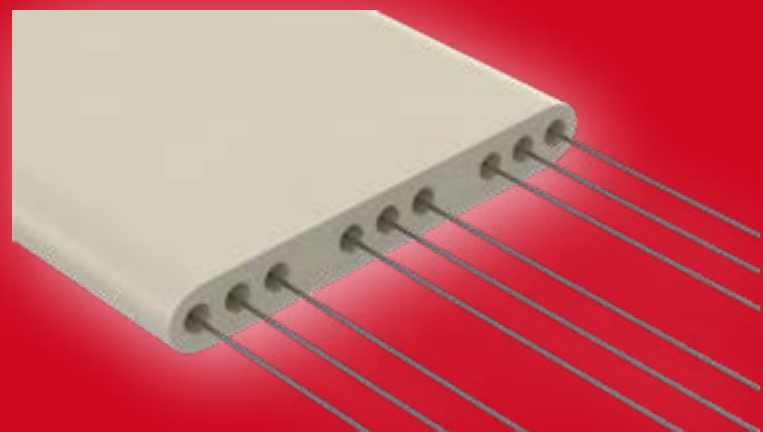
El tiro es motorizado y programable en todas las versiones del horno. De esta forma se garantiza un producto acabado perfecto. No más olvidos en la apertura del tiro.

Le oura est motorisé et programmable dans toutes les versions du four, ce qui garantit un produit fini parfait. Adieu les oublis d'ouverture du tirage!

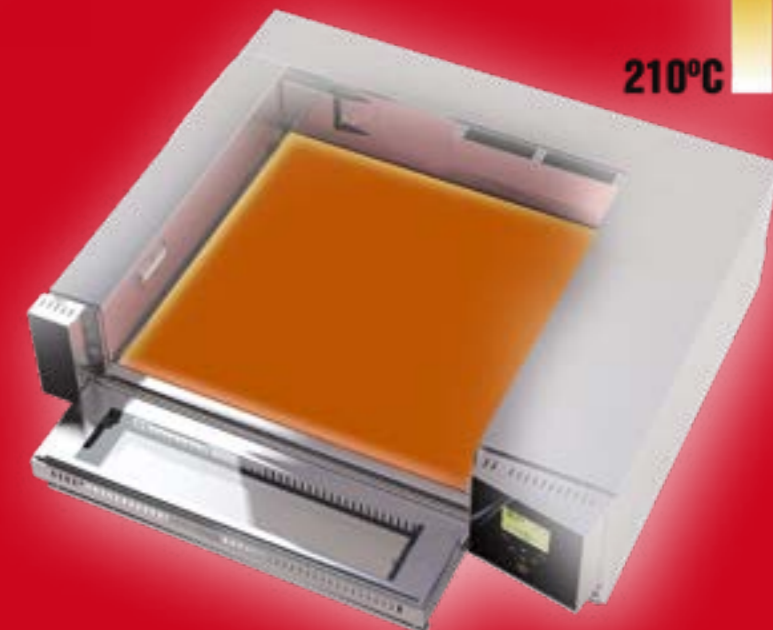


Los más de 50 Kg de ferralla junto con los cartuchos calentadores cerámicos permiten la producción de gran cantidad de vapor de forma instantánea (100 ml de agua por segundo). El tiempo de inyección es programable.

Les plus de 50 Kg de masses métalliques additionnés aux cartouches chauffantes céramiques permettent la production instantanée d'une grande quantité de vapeur (100 ml d'eau par seconde). Le temps d'injection est programmable.



220°C
210°C



UNA COCCION EXCELENTE UNE CUISSON EXCELLENTE

salva



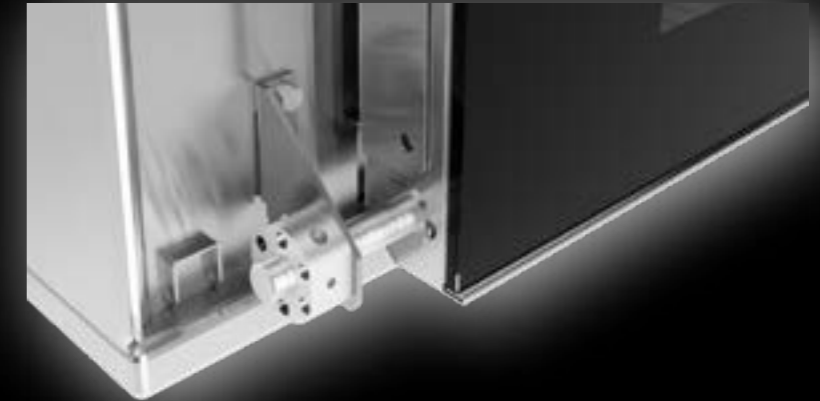
La nueva puerta del horno modular es una obra maestra de la ingeniería. Todo el calor generado por las resistencias cerámicas queda en el interior. Esto tiene un doble efecto: por un lado economiza la energía y por otro garantiza un producto final perfecto.

La nouvelle porte du four modulaire est un chef d'œuvre d'ingénierie. Toute la chaleur générée par les résistances céramiques demeure à l'intérieur, ce qui a un double effet : d'une part, une économie d'énergie et d'autre part, la garantie d'un produit final parfait.

DISEÑO ROBUSTO CONCEPTION ROBUSTE

100.000 veces se abre y se cierra la puerta en la vida de un horno modular. El nuevo muelle rediseñado con mayor par de torsión asegura una correcta apertura y cierre.

La porte d'un four modulaire est ouverte et fermée 100.000 fois durant la vie du four. Le nouveau ressort, reconçu avec un couple de torsion supérieur assure une ouverture et fermeture optimale.

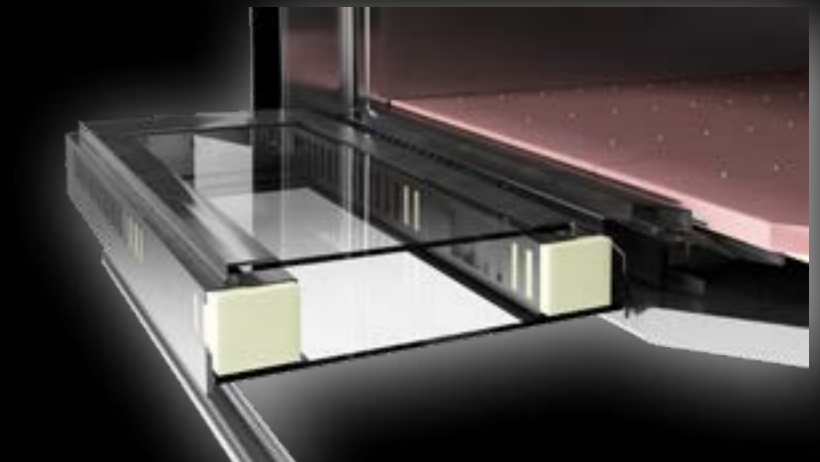


REFRIGERACIÓN POR CONVECCIÓN NATURAL PORTE FROID PAR CONVECTION NATURELLE

Los Cristales SCHOTT BOROFLOAT® Low Emissivity montados en el interior de la puerta garantizan que todo el calor generado en las resistencias cerámicas se queda en el interior de la cámara de cocción.

La separación del cristal interior del exterior genera una cámara de aire que refrigera el vidrio exterior por convección natural.

Les Vitrages SCHOTT BOROFLOAT® Low Emissivity montés à l'intérieur de la porte garantissent la permanence de toute la chaleur générée dans les résistances céramiques à l'intérieur de la chambre de cuisson. Le vide d'air entre les vitrages intérieurs et extérieurs crée naturellement une excellente barrière thermique.



DISEÑO CUIDADO DETAIL DE CONCEPTION

La superficie de visión de la puerta ha aumentado un 30% por lo que facilita la visión del interior del horno y permite hacer un seguimiento a la evolución de la cocción.

El nuevo diseño frente-cámara del Horno garantiza el paralelismo entre el frente-junta con el cierre-puerta asegurando la estanqueidad de la cámara de cocción. Las fugas de calor han disminuido un 70%

Une augmentation de 30% de la surface vitrée permet un meilleur visuel sur l'évolution de la cuisson. Le nouveau design façade-chambre du Four garantit le parallélisme entre la façade-joint avec la fermeture-porte assurant l'étanchéité de la chambre de cuisson. Les pertes de chaleur ont diminué de 70%.



modular

UNA COCCION EXCELENTE *UNE CUISSON EXCELLENTE*

PANEL ERGONÓMICO *PANNEAU DE COMMANDE ERGONOMIQUE*

La nueva disposición de los paneles de mando mejoran la visibilidad y el manejo del mismo, al mismo tiempo que lo aleja de la acción exterior del vapor. La bandeja del panel de mandos actúa como protector ante posibles impactos y como aislante de los componentes electrónicos.

Le nouvel agencement des panneaux de commande améliore la visibilité et la manipulation, tout en éloignant l'action extérieure de la vapeur. L'enceinte du panneau de commande sert de protecteur de coups éventuels et isole les composants électriques.



MANILLA ROBUSTA *POIGNEE ROBUSTE*

La nueva manilla facilita la maniobra de apertura-cierre de la puerta, al mismo tiempo que dota al horno de una personalidad robusta y duradera.

La nouvelle poignée facilite la manœuvre d'ouverture-fermeture de la porte et confirme au four un caractère robuste et durable.



PUERTA FÁCIL DE LIMPIAR *PORTE FACILE À ENTRETENIR*

Pensado hasta el último detalle. El sistema de apertura interior de la puerta no necesita de herramientas. La limpieza de la puerta se hace de una manera sencilla y práctica.

Conçu dans les moindres détails, le système d'ouverture intérieure de la porte n'exige pas d'outils. Le nettoyage de la porte s'effectue aisément.



PANELES DE MANDO. LA ERA TACTIL PANNEAUX DE COMMANDES. L'ERE TACTILE



El horno modular se puede equipar con 2 paneles de mando diferentes:
ADVANCE y e-FUTURE
*Le four modulaire peut être équipé de 2 panneaux de commande différents:
ADVANCE et e-FUTURE*

PANEL DE CONTROL E-FUTURE PANNEAU DE COMMANDE E-FUTURE

TOUCH CONTROL
Pantalla Gráfica de 5,7"
Librería de Pictogramas incorporada
Conexión SALVA LINK
Fácil de programar y usar
Control de temperatura de 3 zonas
Tiro motorizado
100 programas 10 fases en cada uno
Parametro ECO: Autoapagado
Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente
Carga de programas por Firmware

*TOUCH CONTROL
Ecran graphique de 5,7"
Bibliothèque de Pictogrammes incorporée
Connexion SALVA LINK
Facile à programmer et à utiliser
Contrôle de température à 3 zones
Oura motorisé
100 programmes 10 phases chacun
Paramètre ECO: Auto-arrêt
Paramètre ECU: Maintien température efficace
Téléchargement de programme par Firmware*



PANEL DE CONTROL ADVANCE PANNEAU DE COMMANDE ADVANCE

TOUCH CONTROL
Fácil de programar y usar
Control de temperatura de 3 zonas
Tiro motorizado
100 programas 10 fases en cada uno
Parametro ECO: Autoapagado
Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente
Carga de programas por Firmware

*TOUCH CONTROL
Facile à programmer et à utiliser
Contrôle de température à 3 zones
Oura motorisé
100 programmes 10 phases chacun
Paramètre ECO: Auto-arrêt
Paramètre ECU: Maintien température efficace
Téléchargement de programmes par Firmware*



PASTELERIA PÂTISSERIE



El horno modular SALVA de pastelería es reconocido por los artesanos pasteleros más afamados del mundo como el mejor horno.

La nueva puerta disminuye la pérdida de calor un 35%, lo cual supone un menor consumo de energía.

Los cristales SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity con lo que están equipadas las puertas son la última tecnología alemana en cristales de baja emisividad térmica.

Le four modulaire SALVA de pâtisserie est reconnu par les artisans pâtisseries les plus réputés du monde comme le meilleur four.

La nouvelle porte diminue la perte de chaleur de 35%, ce qui implique un gain important d'énergie.

Les vitrages SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity dont les portes sont équipées appartiennent à la dernière génération de la technologie allemande en verres à faible émissivité thermique.

MODULOS 60x40 / MODULES 60x40

	Medidas interiores <i>Mesures Interieurs</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Vapor <i>Vapeur</i>
EM-20	817x669 mm	200 mm		
E-20	1.217x669 mm.	200 mm		
E-30		300 mm		
EMD-20	1.217x869 mm	200 mm		Opcional <i>Optionnel</i>
ED-20	1.217x1.269 mm.	200 mm		
ED-30		300 mm		

MÓDULOS 76x46 (30"x18") / MODULES 76x46 (30"x18")

	Medidas interiores <i>Mesures Interieurs</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Vapor <i>Vapeur</i>
NXM-20	952x911 mm	200 mm		
NXM-30		300 mm		Opcional <i>Optionnel</i>
NXE-20	1.410x911 mm.	200 mm		
NXE-30		300 mm		
NXD-20	1.410x1.678mm.	200 mm		Si <i>Oui</i>



MODULAR. LA JOYA DE LA CORONA

MODULAR. LE JOYAU DE LA COURONNE

Desde 1.968, siendo instalado en todo el mundo.
 Depuis 1.968, installé dans le monde entier.



“Calidad de cocción y bajo consumo. ¿Qué más se puede pedir?”
 “Qualité de cuisson et basse consommation. Que peut-on demander de plus?”



“Gran capacidad de respuesta”
 “Grande réactivité”



“El compañero ideal”
 “Le compagnon idéal”



“Siempre productos excelentes.”
 “Toujours d'excellents produits”



“El horno modular transmite a la perfección la imagen que queremos dar como empresa.”
 “Le four modulaire transmet à la perfection l'image que nous souhaitons donner comme entreprise.”



“Desde el primer momento supimos que era el horno ideal para estar en un lugar visible.”
 “Nous avons tout de suite su que c'était le four idéal à placer bien en vue.”



“Robusto y versátil.”
 “Robuste et polyvalent”



PANADERIA BOULANGERIE



PIZZERIA PIZZERIA



El modular equipado con puerta panadera, apertura hacia el interior, permite trabajar con cargadores, dando una imagen tradicional a los puntos de venta con horno a la vista.

El productor de vapor de alta recuperación, junto con el sistema de cocción por resistencias cerámicas y la solera cementada, aseguran una homogeneidad de cocción única y un pan de suelo crujiente.

Équipé d'une porte boulangère, ouverture intérieure, le modulaire permet de travailler avec des chargeurs, apportant une image traditionnelle aux points de vente avec le four visible.

Le produit de vapeur de haute récupération, ainsi que le système de cuisson par résistances céramiques et le sol cimenté, assurent une homogénéité de cuisson unique et un pain à la base croustillante.

	NXMP	NXEP	NXDP	LXP
	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>	Sup. cocción <i>Sur. Cuisson</i>
Por módulo Par module	0,87m2	Por módulo Par module 1,3 m2	Por módulo Par module 2,37 m2	Por módulo Par module 1,52 m2
NXMP-32	2,6 m2	NXEP-32 3,9 m2	NXDP-32 7,1 m2	LXP-31 4,6 m2
NXMP-42	3,5 m2	NXEP-42 5,2 m2	NXDP-42 9,5 m2	LXP-31 6,1 m2



El secreto de una buena pizza reside en su masa. El horno es la herramienta que garantiza el resultado final. Por eso los mejores pizzeros confían en el modular de SALVA.

El nuevo modular pizza aumenta el campo de visión en un 30%.

La puerta de última generación, junto con su alta inercia térmica le permite recuperar rápidamente siendo el horno de referencia con este producto tan exigente.

MODULOS PARA PIZZA 30 cm./ MODULES POUR PIZZA 30cm.

	Medidas Sup. cocción <i>Mesures Sur. Cuisson</i>	Altura cámara <i>Hauteur chambre</i>	Capacidad <i>Capacité</i>	Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
EM-20 PIZZA	817x669 mm	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
EMD-20 PIZZA	1.217x869 mm	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
E-20 PIZZA	1.217x669 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
NXM-20 PIZZA	952x911 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>
NXE-20 PIZZA	1.410x911 mm.	200 mm		Sin Vapor <i>Sans Vapeur</i>

Le secret d'une bonne pizza est sa pâte. Le four est l'outil qui garantit le résultat final. C'est pourquoi les meilleurs pizzaiolos font confiance au four modulaire SALVA.

Le nouveau four modulaire pizza augmente le champ de vision de 30%.

La porte de dernière génération, avec sa grande inertie thermique est une excellente barrière à la chaleur, c'est le four de référence pour un produit aussi exigeant.

HORNO BOUTIQUE FOUR BOUTIQUE



Este horno combina lo mejor de SALVA. El Kwik-co y el modular juntos en un tándem inmejorable de cocción. En menos de 1 m2 de espacio se resuelven todas las necesidades de cocción y fermentación. Producto fresco y producto precocido. Panadería, Pastelería y Pizzería. Un panel de mandos sencillo de usar, que permite ahorrar energía con los parámetros ECO y ECU. Toda la tecnología de cocción puesta al servicio del mínimo espacio.

Ce four associe le meilleur de SALVA. Le four Kwik-co et le four modulaire ensemble en un tandem inégalable de cuisson. Sur un espace de moins de 1 m2, tous les besoins de cuisson et de fermentation sont satisfaits. Produit frais et produit pré-cuisiné. Boulangerie, Pâtisserie et Pizzeria. Un panneau de commande simple à utiliser qui permet d'économiser l'énergie grâce aux paramètres ECO et ECU. Toute la Technologie de cuisson mise au service du moindre espace.

GAMA HORNOS BOUTIQUE GAMME FOURS BOUTIQUE

HORNO BOUTIQUE KX5- EMT- KXE20 FOUR BOUTIQUE KX5- EMT - KXE20

Consta de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y un Modular EMT (2 bandejas 60x40). También consta de una estufa de fermentación directa (20 bandejas 60x40).

Il comprend un four KWIK-CO (5 plaques 60x40) et un Modulaire EMT (2 plaques 60x40). Il comprend également une étuve (20 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE KX5-EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX5-EMT-SUPPORT

Ideal para realizar cocciones cara al público. Consta de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y un modular EMT (2 bandejas 60x40).

Idéal pour cuire face au public. Il comprend un four à KWIK-CO (5 plaques 60x40) et un modulaire EMT (2 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE KX5- 2 EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX5-2 EMT- SUPPORT

Horno que dispone de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y dos cámaras EMT (4 bandejas 60x40). Su gran versatilidad lo convierten en el compañero ideal para cocer cara al público.

Four qui dispose d'un four KWIK-CO (5 plaques 60x40) et de deux chambres EMT (4 plaques 60x40). Sa grande polyvalence en fait le partenaire idéal pour une cuisson face au public.



HORNO BOUTIQUE KX9- EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX9- EMT- SUPPORT

Horno boutique de gran capacidad de cocción. Aúna una producción alta con su horno KWIK-CO (9 bandejas 60x40) y la gran calidad de cocción del EMT (2 bandejas 60x40).

Four boutique de grande capacité de cuisson. Il associe une grande production avec son four KWIK-CO (9 plaques 60x40) et la grande qualité de cuisson EMT (2 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE 2 KL5- 2 NXE FOUR BOUTIQUE 2 KL5- 2 NXE

Horno boutique de alta producción orientado a la cocción cara al público. Consta de 2 hornos KWIK-CO (10 bandejas 76x46) y 2 módulos NXE (6 bandejas 76x46).

Four boutique grande production destiné à la cuisson face au public. Il comprend 2 fours KWIK-CO (10 plaques 76x46) et 2 modules NXE (6 plaques 76x46).



HORNO BOUTIQUE 2 KL5- NXE FOUR BOUTIQUE 2 KL5- NXE

Horno boutique de alta producción orientado a la cocción cara al público. Consta de 2 hornos KWIK-CO (10 bandejas 75x45) y 1 módulo de cocción NXE (3 bandejas 76x46). Dispone de estufa de fermentación directa (18 bandejas 76x46).

Four boutique grande production destiné à la cuisson face au public. Il comprend 2 fours KWIK-CO (10 plaques 75x45) et 1 module NXE (3 plaques 76x46). Il dispose d'une étuve (18 plaques 76x46).



AHORRO ENERGÉTICO

ECONOMIE ENERGETIQUE



El horno Modular de SALVA ha sido concebido para tener el menor consumo energético posible.

TECNOLOGIA DE VANGUARDIA al servicio del menor consumo

POWER MASTER CONTROL

Este sistema propio permite hacer funcionar el horno de varios pisos con un ahorro de hasta el 50% de su potencia nominal. NO es necesario contratar la suma de potencias de los módulos, solamente la funcional. El sistema POWER MASTER CONTROL reparte la energía según las necesidades del horno sin exceder la potencia contratada

MODO PROPORCIONAL

Este sistema independiente del anterior, alterna la activación de las resistencias de suelo y techo.

DISEÑO ECO-ENERGETICO al servicio del menor consumo

El techo y el suelo de la cámara de cocción se fabrica ACERO PAVONADO negro. Toda la energía recibida por estas dos superficies se transmite en forma de radiación. No hay pérdidas de calor.

Las resistencias cerámicas independientes, situadas en la boca de horno, generan una **BARRERA TERMICA** que minimiza las pérdidas de calor ocasionadas por la apertura de la puerta.

La **MASA TERMICA** del horno le confiere una gran inercia energética. Una vez alcanzada la temperatura de trabajo, la electricidad consumida es mínima. Esta inercia se alcanza por el uso de las resistencias cerámicas y el suelo refractario.

CONCEPTION ECO-ENERGETIQUE au service du minimum de consommation. Le plafond et la sole de la chambre de cuisson sont fabriqués en ACIER BRUNI noir. Toute l'énergie reçue par ces deux superficies est transmise sous forme de radiation. Il n'y a pas de pertes de chaleur.

Les résistances céramiques indépendantes, situées dans la bouche du four génèrent une **BARRIERE THERMIQUE** qui minimise les pertes de chaleur provoquées par l'ouverture de la porte.

La **MASSE THERMIQUE** du four lui confère une grande inertie énergétique. Quand la température de travail est atteinte, l'électricité consommée est minime. Cette inertie est obtenue grâce à l'utilisation des résistances céramiques et de la sole réfractaire.

Le four Modulaire de SALVA a été conçu pour la moindre consommation d'énergie possible. **TECNOLOGIE D'AVANT-GARDE** au service du minimum de consommation.

POWER MASTER CONTROL

Ce système permet de faire fonctionner le four à plusieurs étages avec une économie de 50% de sa puissance nominale. La somme des puissances des modules N'EST PAS nécessaire mais uniquement la puissance fonctionnelle.

Le système POWER MASTER CONTROL distribue l'énergie selon les besoins du four mais sans excéder la puissance sous contrat.

MODE PROPORTIONNEL

Ce Système indépendant du précédent alterne l'activation des résistances de la sole et du plafond.

CONSUMOS CONSOMMATIONS

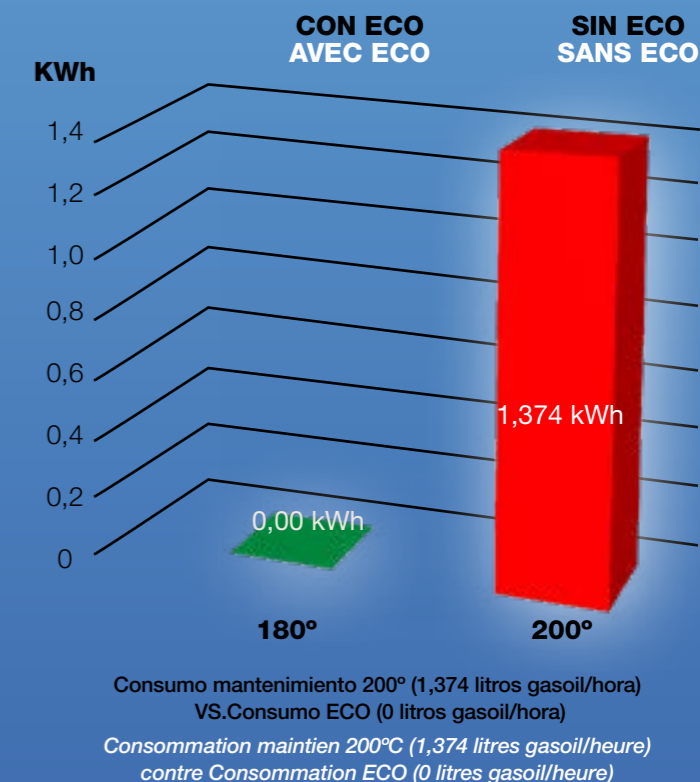
40 MINUTOS PARA PASAR DE 25°C A 200 °C.
CONSUMO CALENTAMIENTO: 4,15 KW X H / M2
CONSUMO MEDIO COCCIÓN: 1,4 KW X H / M2

40 MINUTES POUR PASSER DE 25°C À 200 °C.
CONSOMMATION CHAUFFAGE: 4,15 KW X H / M2
CONSOMMATION MOYENNE CUISSON: 1,4 KW X H / M2

PARAMETRO ECO DE AUTOAPAGADO PARAMÈTRE ECO D'ARRÊT AUTOMATIQUE

El parámetro ECO está disponible en los paneles ADVANCE y e-FUTURE. Consiste en pasar el horno a un estado de Stand – By, en el que se apagan todos los sistemas, tras el paso de un tiempo programado por el cliente, en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o la puerta. De fábrica sale activado con un tiempo de 10 minutos.

Le paramètre ECO est disponible sur les panneaux ADVANCE et-FUTURE. Il consiste à passer le four à un statut de Stand – By, où tous les systèmes s'arrêtent après écoulement d'un temps programmé par le client, durant lequel aucune action n'a été exécutée sur le panneau ou la porte. Il sort d'usine activé avec un de temps de 10 minutes.



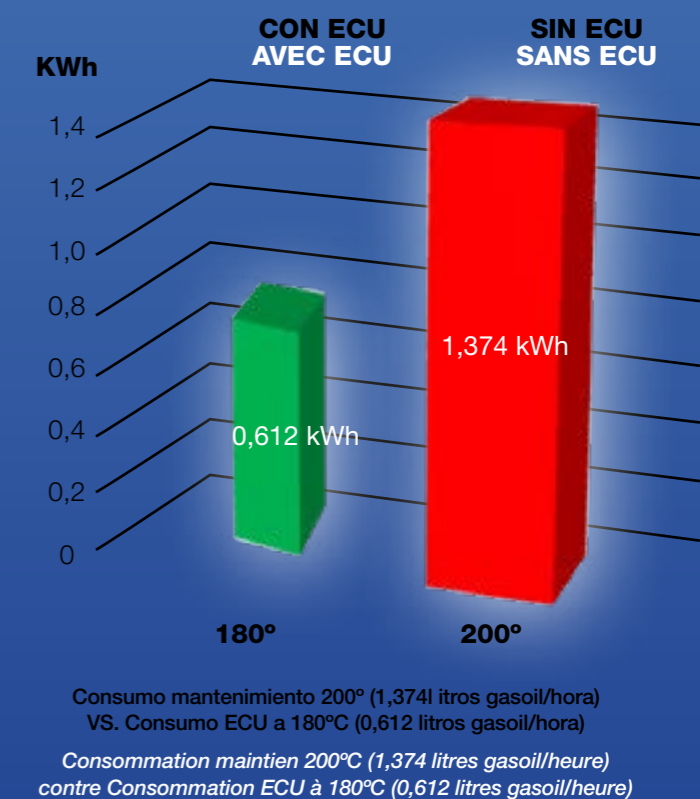
PARAMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE PARAMÈTRE ECU DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

El parámetro ECU está disponible en los paneles ADVANCE y e-FUTURE. Pasado un tiempo fijado por el cliente (de fábrica 30 minutos) en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o la puerta, el horno pasa a un estado de Stand – By. Cuando la temperatura en la cámara de cocción desciende un valor fijado por el usuario (De fábrica 120°C), el horno activa las resistencias para mantener constante esta temperatura.

En 1 hora el horno cae 20°C y necesitará solamente 9 minutos para recuperar la temperatura de trabajo.

Le paramètre ECU est disponible sur les panneaux ADVANCE et e-FUTURE. Au bout d'un temps fixé par le client (en usine 30 minutes) durant lequel aucune action n'a été exécutée sur le panneau ou la porte, le four passe à un statut de Stand – By. Quand la température dans la chambre de cuisson baisse à une valeur fixée par l'utilisateur (en usine 120°), le four active les résistances pour maintenir cette température constante.

En 1 heure la température du four baisse de 20°C et il ne faudra que 9 minutes pour récupérer la température de travail.



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'œil 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.



salva

CARGADORES ENFOURNEUR

CARGADORES

El horno modular de tipo panadero (puerta de apertura interior) dispone de una gama completa de cargadores. Cargador Integrado, Cargador de Columna y Cargador de tijera.

ENFOURNEURS

El horno modular de tipo panadero (puerta de apertura interior) dispone de una gama completa de cargadores. Cargador Integrado, Cargador de Columna y Cargador de tijera.

CARGADOR DE TIJERA ENFOURNEUR À CISEAUX



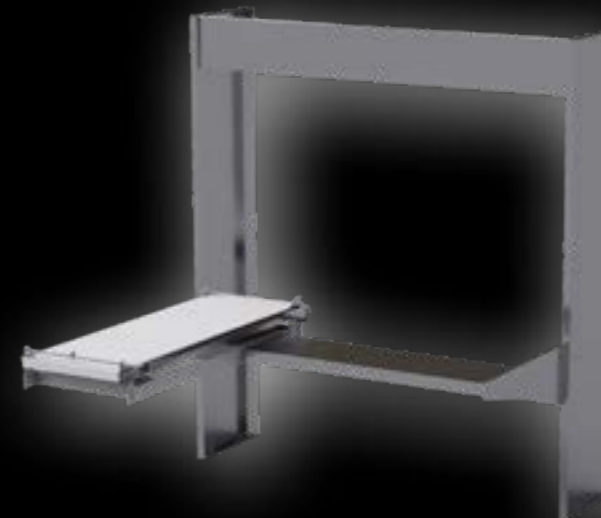
CARGADOR ELEVADOR MANUAL ENFOURNEUR ELEVATEUR MANUEL



CARGADOR ELEVADOR AUTOMÁTICO ENFOURNEUR ELEVATEUR AUTOMATIQUE



CARGADOR INTEGRADO ENFOURNEUR INTEGRE

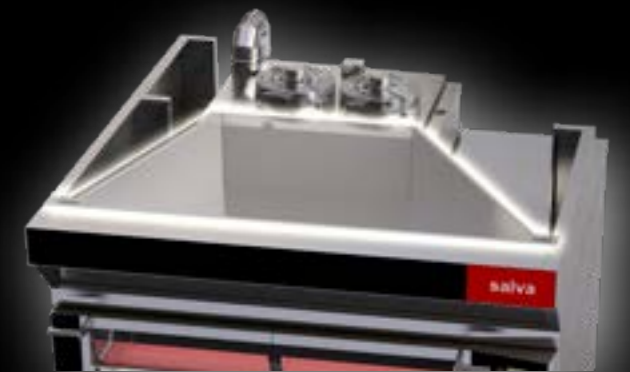


ACCESORIOS ACCESSOIRES

CONDENSADOR DE AIRE CONDENSEUR À AIR

Elimina los vapores sobrantes de la cocción. Utiliza el aire como fluido refrigerante. La utilización de aire lo hace respetuoso con el medio ambiente y sin más coste que el eléctrico.

Élimine par l'air les vapeurs de la cuisson. Il utilise l'air comme fluide réfrigérant. L'utilisation d'air est écologique, respectueux pour l'environnement et n'utilise que l'énergie électrique. Ne nécessite pas d'évacuation de buées sur l'extérieur.



CONDENSADOR DE AGUA CONDENSEUR À EAU

Elimina los vapores sobrantes de la cocción utilizando el agua como fluido refrigerante.

Élimine les vapeurs de la cuisson en utilisant l'eau comme fluide réfrigérant. Ne nécessite pas d'évacuation de buées sur l'extérieur.



CAMPANA EXTRACTORA HOTTE D'EXTRACTION

El sistema de extracción permite trabajar al horno en un espacio cerrado, siendo capaz de evacuar todas las partículas generadas en la cocción.

Le système d'extraction permet de récupérer par la hotte la buée du four.



MODELOS MODELES

PARA BANDEJAS DE 60x40 POUR PLAQUES DE 60x40

POR MÓDULO/ PAR MODULE

2 - 60x40
0,55 m²
4 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE EM-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
EM-E/B	-	33/50 kg.	
EM-20	4,9 kw	141 kg.	
EM-20+V	6,3 kw	187 kg.	
EM-20 PIZZA	6,2 kw	155 kg.	
ESTUFA ETUVE	1 kw	108 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

2 - 60x40
0,55 m²
4 Ø 30 cm








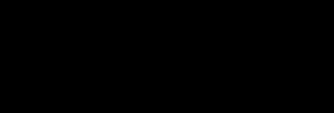
MÓDULO MODULE EMT-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
EMT-E/B	-	19/15 kg.	
EMT-20+V	4,9 kw	141 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

3 - 60x40
0,76 m²
8 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE E-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
E-E/B	-	45/65 kg.	
E-20	7,8 kw	168 kg.	
E-20+V	9,2 kw	236 kg.	
E-20 PIZZA	9,8 kw	185 kg.	
E-30	9,8 kw	208 kg.	
E-30+V	11,2 kw	256 kg.	
ESTUFA ETUVE	1 kw	108 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

4 - 60x40
1,06 m²
8 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE EMD-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
EMD-E/B	-	50/73 kg.	
EMD-20	9,1 kw	199 kg.	
EMD-20+V	11,6 kw	270 kg.	
EMD-20 PIZZA	11,5 kw	227 kg.	
ESTUFA ETUVE	1 kw	139 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

6 - 60x40
1,54 m²

MÓDULO MODULE ED-





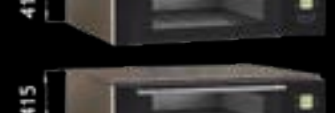


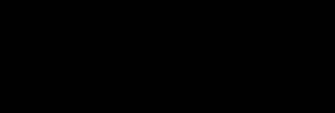
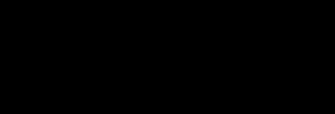
	Potencia Puissance	Peso Poids	
ED-E/B	-	65/165 kg.	
ED-20	13 kw	260 kg.	
ED-20+V	15,5 kw	340 kg.	
ED-30	16,3 kw	297 kg.	
ED-30+V	18,8 kw	375 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

PARA BANDEJAS DE 75x45 POUR PLAQUES DE 75x45

POR MÓDULO/ PAR MODULE

2 - 75x45
0,57 m²
4 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE NXM-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
NXM-E/B	-	43/60 kg.	
NXM-20	6,6 kw	170 kg.	
NXM-20+V	8 kw	220 kg.	
NXMP-20	8 kw	293 kg.	
NXM-20 PIZZA	8,2 kw	185 kg.	
NXM-30	8,2 kw	203 kg.	
NXM-30+V	9,6 kw	251 kg.	
ESTUFA ETUVE	1 kw	108 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

3 - 75x45
1,28 m²
9 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE NXE-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
NXE-E/B	-	57/83 kg.	
NXE-20	9,4 kw	229 kg.	
NXE-20+V	10,8 kw	284 kg.	
NXEP-20	10,8 kw	293 kg.	
NXE-20 PIZZA	10,8 kw	293 kg.	
NXE-30	13,7 kw	276 kg.	
NXE-30+V	9,6 kw	323 kg.	
ESTUFA ETUVE	1 kw	150 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

4 - 75x45
1,52 m²
10 Ø 30 cm





MÓDULO MODULE LXP-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
LXP-E/B	-	68/104 kg.	
LXP-20	11,4 kw	483 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

POR MÓDULO/ PAR MODULE

6 - 75x45
2,40 m²
18 Ø 30 cm

MÓDULO MODULE NXD-

	Potencia Puissance	Peso Poids	
NXD-E/B	-	86/126 kg.	
NXD-20+V	19,8 kw	431 kg.	
NXDP-20	19,8 kw	441 kg.	
PATAS PIEDS PARRILLA GRILLE	-	-	

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.

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



ESPAÑA / ESPAGNE

NORTE Y CENTRO

Iñaki Recondo
Tel: (+34) 609 420 415
inakir@salva.es

SUR Y CANARIAS

Fco. Javier García
Tel: (+34) 618 102 174
fjgarcia@salva.es

GRANDES CUENTAS- HOSTELERÍA

Miquel Espada
Tel: (+34) 629 434 139
espada@salva.es

CATALUÑA, LEVANTE Y BALEARES

Vicente Mir
Tel: (+34) 609 425 459
vtemir@salva.es

GMS

Jorge Bernues
Tel: (+34) 696 497 559
jorge@salva.es

FILIALES / FILIALS

EUROPA/ EUROPE

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

REGION PARISIENNE

Frank Michaud
Tel: (+33) 624 28 51 45
franck.michaud@salva.fr

EST et SUD EST

Julienne Girardot
Tel: (+33) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

DOM-TOM

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

NORD OUEST

Frederic Breard
Tel: (+33) 682 65 23 01
frederic.breard@salva.fr

SUD

Alain Serenne
Tel: (+33) 616 44 62 40
alain.serenne@salva.fr

SALVA PORTUGAL

Mr. Sergio Pereira
Tel: (+351) 911 199 615
sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
lamparelli.saverio@salvagroup.net

SALVA ESCANDINAVIA, BELGICA Y HOLANDA

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA UNITED KINDOM & IRELAND

Mr. Graham Smith
Tel: (+44) 07974 739152
graham.smith@salvagroup.net

SALVA DEUTSCHLAND

Herr Heiner Krieger
Handy: (+49) 177 6596 153
heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA TURKEY

Mr. Semih Somer
Tel: (+90) 212 280 49 64
info@somers.com.tr

AMERICA/ AMERIQUE

USA / CANADA

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

MEXICO/ CENTROAMÉRICA-CARIBE

Natxo Colomer
Tel: (+34) 629 43 41 38
nacho@salva.es

SUDAMÉRICA

Mr. Nicolás Uranga
Tel: (+56) 9 923 83 690
nicolas.uranga@salvagroup.net

AFRICA / AFRIQUE

MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

SENEGAL

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

TANZANÍA / KENIA/ NIGERIA/ UGANDA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

ASIA / ASIA

SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar
Tel: (+971) 55 213 7774
usama.omar@salvagroup.net

WESTERN REGION (INDIA)

Ms. Babita Kumari
Tel: +91 85 27 56 56 88
babita.kumari@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

M. Linda Cheong
Tel: (+65) 9388 6027
linda.cheong@salvagroup.net

SALVA CHINA

Sylvia Zhao
Tel: (+86) 15279161885
zhao@salvagroup.net

SALVA INDIA

Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREA

Mr. Mikel Larrañaga
Tel: (+63) 917 565 1561
mlarra@salvagroup.net

M. Danny Kok

danny@ultimatecircle.com.my
Tel: (+60) 12 388 3782