manual

Español/Français

MODULAR.
MÁS ALLÁ DE LA EXCELENCIA
MODULAR.
AU-DELÀ DE L'EXCELLENCE

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 de potencia 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 150 programas permitiendo diferentes fases por cocción.

MÁS CONECTIVIDAD
El panel de mandos STC 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 150 programmes permettant différentes phases par cuisson.

D'AVANTAGE DE CONNECTIVITÉ
Le panneau de commande STC 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 EXCELLENT

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.

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.

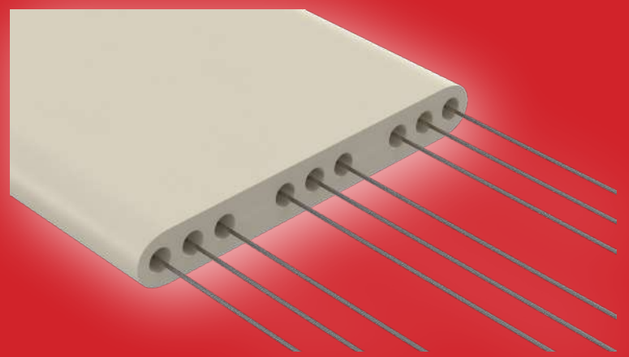
Le oura est motorisé et programmable dans toutes les versions du four, ce qui garantit un produit fini parfait. Adieu les oublis d'ouverture du tirage!

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.

SALVA emplea un sistema de calentamiento del horno único en el mercado. Resistencias eléctricas de Niquel-cromo 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 Nickel-chrome 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.

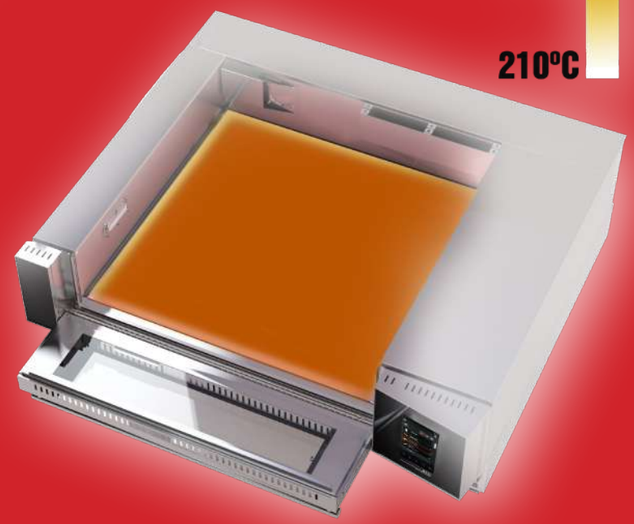


La puerta **COOL TOUCH** se consigue con una cámara de aire tipo CLIMALIT cuya misión es la ruptura del puente térmico, fabricada por un doble cristal, siendo el interior bajo emisivo. Todo el calor generado queda en el interior.

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 ± 5ºC. 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 ± 5ºC. Le résultat est une cuisson homogène et un produit final de très grande qualité.



UNA COCCION EXCELENTE
UNE CUISSON EXCELLENT

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.

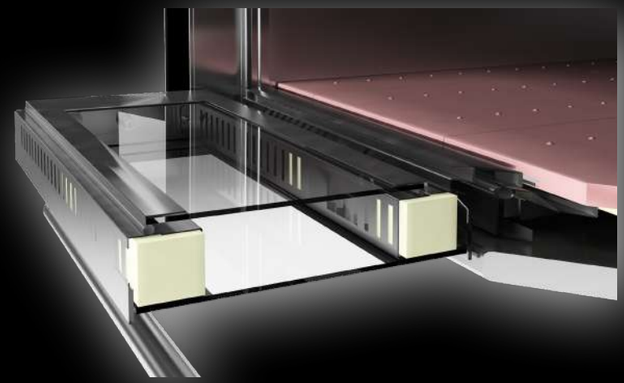
La nouvelle porte du four modulaire est un chef d'œuvre d'ingénierie. Toute la chaleur générée par les résistances céramiques demeure à l'intérieur, ce qui a un double effet : d'une part, une économie d'énergie et d'autre part, la garantie d'un produit final parfait.

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.

Los Cristales SCHOTT BOROFLOAT® Low Emisivity 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 Emisivity 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 cree naturellement une excellente barrière thermique.



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%.

UNA COCCION EXCELENTE
UNE CUISSON EXCELLENT

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.

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.

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.

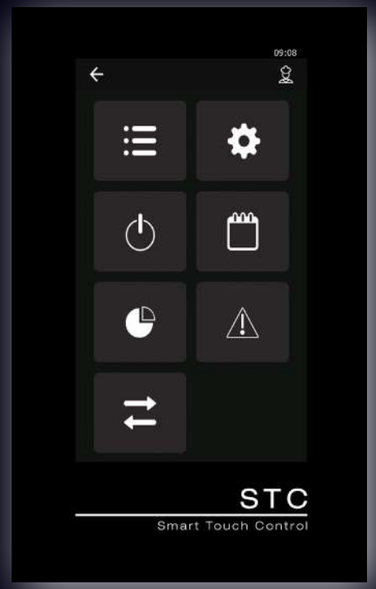
Conçu dans les moindres détails, le système d'ouverture intérieure de la porte n'exige pas d'outils. Le nettoyage de la porte s'effectue aisément.

PANELES DE MANDO.
PANNEAUX DE COMMANDES.

El horno modular se puede equipar con 2 paneles de mando diferentes: E-ADVANCE y STC

Le four modulaire peut être équipé de 2 panneaux de commande différents: E-ADVANCE et STC

SMART TOUCH CONTROL - STC



- Pantalla Gráfica de 7”.
- Librería de Pictogramas incorporada.
- Conexión SALVALINK.
- Fácil de programar y usar.
- Control de temperatura de 3 zonas.
- Tiro motorizado.
- 150 programas 10 fases en cada uno.
- Menú gestión energética.
- Calendario arranque temporizado.
- Parámetro ECO: Autoapagado.
- Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente.
- Carga de programas por USB.

- *Écran graphique de 7 pouces.*
- *Bibliothèque de pictogrammes intégrée.*
- *Connexion SALVALINK.*
- *Facile à programmer et à utiliser.*
- *Régulation de la température sur 3 zones.*
- *Conduit de fumée motorisé.*
- *150 programmes avec 10 phases dans chacun d’eux.*
- *Menu de gestion de l’énergie.*
- *Calendrier de démarrage.*
- *Paramètre ECO : Arrêt automatique.*
- *Paramètre ECU : maintien efficace de la température.*
- *Chargement de programmes par USB.*

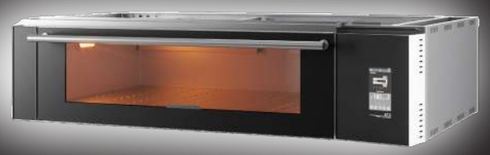
E-ADVANCE

- TOUCH CONTROL
- Fácil de programar y usar.
- Control de temperatura de 3 zonas.
- Tiro motorizado.
- 100 programas, 10 fases en cada uno.
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU. (Mantenimiento de temperatura eficiente.)
- Carga de programas por Firmware.

- *CONTRÔLE TACTILE*
- *Facile à programmer et à utiliser.*
- *Contrôle de la température sur 3 zones.*
- *Conduit de fumée motorisé.*
- *100 programmes, 10 phases chacun.*
- *Paramètre ECO (arrêt automatique)*
- *Paramètre ECU (maintien efficace de la température).*
- *Chargement des programmes par micro-logiciel.*

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-Emisivity 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 pâtissiers les plus réputés du monde comme le meilleur four.
La nouvelle porte diminue la perte de chaleur de 35%, ce qui implique une gain important d'énergie.
Les vitrages SCHOTT BOROFLOAT ® Low-Emisivity dont les portes sont équipées appartiennent à la dernière génération de la technologie allemande en verres à faible émissivité thermique.

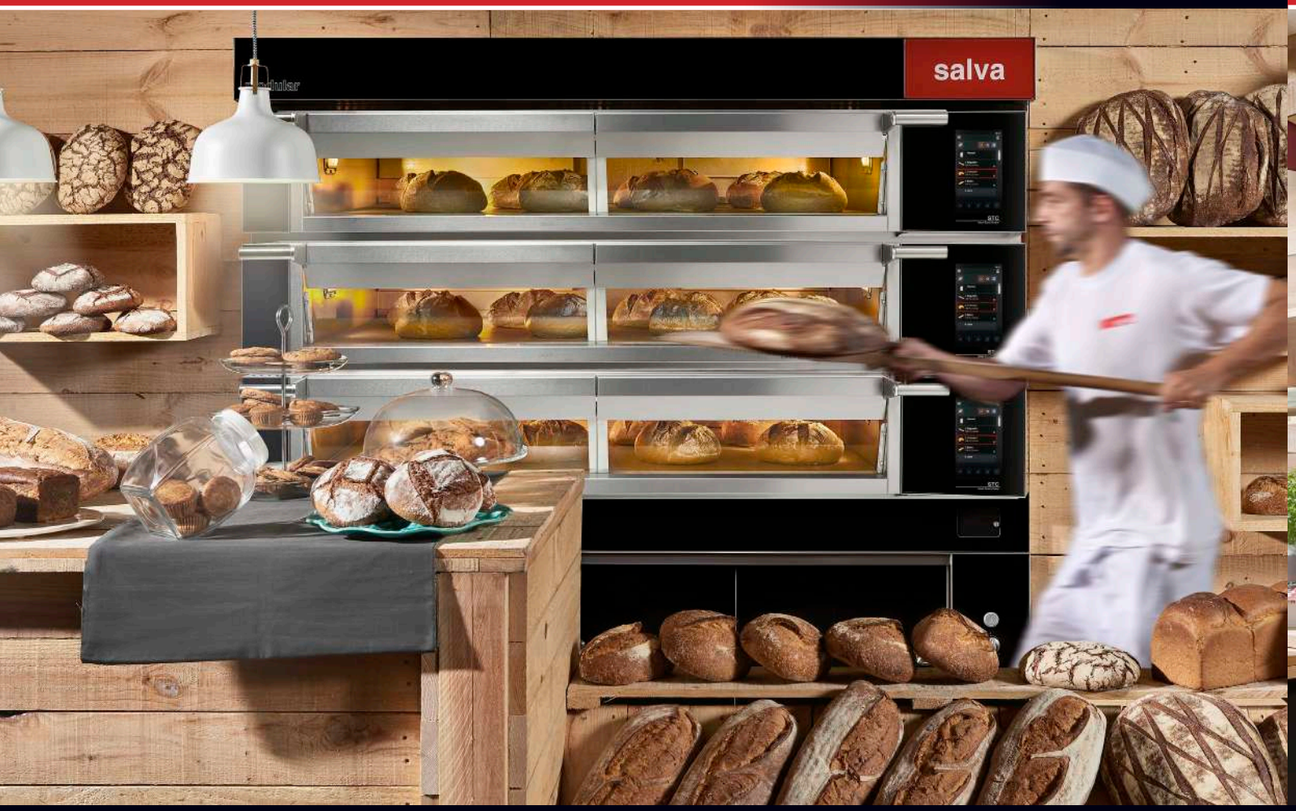
MODULOS 60x40 / MODULES 60x40

	Medidas interiores *Mesures Interieurs*	Altura cámara *Hauteur chambre*	Capacidad *Capacité*	Vapor *Vapeur*
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 *Optionnel*
ED-20	1.217x1.269 mm.	200 mm	▮▮▮▮▮▮	
ED-30		300 mm		

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

	Medidas interiores *Mesures Interieurs*	Altura cámara *Hauteur chambre*	Capacidad *Capacité*	Vapor *Vapeur*
NXM-20	952x911 mm	200 mm	▮▮	
NXM-30		300 mm		Opcional *Optionnel*
NXE-20	1.410x911 mm.	200 mm	▮▮▮	
NXE-30		300 mm		
NXD-20	1.410x1.678mm.	200 mm	▮▮▮▮	Opcional *Optionnel*

PANADERIA
BOULANGERIE



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	EDP	NXEP	NXDP	LXP
	Sup. cocción *Sur. Cuisson*	Sup. cocción *Sur. Cuisson*	Sup. cocción *Sur. Cuisson*	Sup. cocción *Sur. Cuisson*	Sup. cocción *Sur. Cuisson*
Por módulo **Par module**	0,87m2	1,54 m2	1,3 m2	2,37 m2	1,52 m2

PIZZERIA
PIZZERIA

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.

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 a la chaleur, c'est le four de référence pour un produit aussi exigeant.

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

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

HORNO BOUTIQUE
FOUR BOUTIQUE

MÁXIMA COCCIÓN EN MÍNIMO ESPACIO
CUISSON MAXIMALE DANS UN ESPACE MINIMAL

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 2 KX5+H-1 NXEP-SOPORTE
FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H-1 NXEP-SUPPORT

Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno, un horno modular NXEP con puerta panadera de 3 bandejas de 75x45 cm, sobre un soporte con ruedas y una campana en la parte superior.

Il comprend deux fours Kwik-co de 5 plateaux de 60x40 cm chacun, un four modulaire NXEP avec une porte de cuisson de 3 plateaux de 75x45 cm, sur un support à roulettes et une hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H- 1 NXD-SOPORTE
FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H - 1 NXD - SUPPORT

Incluye campana extractora, dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm, un horno modular NXDP con puerta panadera de 6 bandejas de 75x45 cm. sobre un soporte con ruedas.

Comprend une hotte aspirante, deux fours Kwik-co à 5 plaques 60x40 cm, un four modulaire NXDP avec porte de cuisson à 6 plaques 75x45 cm. sur un support à roulettes.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H - 2 NXEP-SOPORTE
FOUR BOUTIQUE 2 KX5+H - 2 NXEP - SUPPORT

Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno y dos hornos modulares NXEP de 3 bandejas de 75x45 cm cada uno. Un soporte con ruedas y una campana en la parte superior.

Comprend deux fours Kwik-co avec 5 plateaux de 60x40 cm chacun et deux fours modulaires NXEP avec 3 plateaux de 75x45 cm chacun. Un support à roulettes et une hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE 2 KX5+H 2-NXE SOPORTE
FOUR BOUTIQUE 2 KX5- EMT -NXE KXE

Incluye dos hornos Kwik-co de 5 bandejas de 60x40 cm cada uno y dos hornos modulares NXE con puerta pastelera de 3 bandejas de 75x45 cm cada uno, soporte con ruedas y campana en la parte superior.

Il comprend deux fours Kwik-co avec 5 plateaux de 60x40 cm chacun et deux fours modulaires NXE avec porte pâtissière avec 3 plateaux de 75x45 cm chacun, support à roulettes et hotte sur le dessus.

HORNO BOUTIQUE
FOUR BOUTIQUE

LA COMBINACIÓN PERFECTA DE KWIK-CO Y MODULAR EN MENOS DE 1 M²

LA COMBINAISON PARFAITE DE KWIK-CO ET MODULAR EN MOINS DE 1M².

GAMA HORNOS BOUTIQUE *GAMME FOURS BOUTIQUE*

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

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

Il comprend un four KWIK-CO (5 plateaux 60x40), un four modulaire EMT (2 plateaux 60x40) et un four à étuvage direct (20 plateaux 60x40).

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

Perfecto para cocinar frente al público. Incluye un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y un modular EMT (2 bandejas 60x40).

Parfait pour cuisiner devant le public. Comprend un four KWIK-CO (5 plateaux 60x40) et un EMT modulaire (2 plateaux 60x40).

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

Horno con KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y dos cámaras EMT (4 bandejas 60x40), ideal para cocinar frente al público con gran versatilidad.

Four avec KWIK-CO (5 plateaux 60x40) et deux chambres EMT (4 plateaux 60x40), idéal pour cuisiner devant le public avec une grande polyvalence.

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

Horno boutique de gran capacidad con KWIK-CO (9 bandejas 60x40) y calidad de cocción del EMT (2 bandejas 60x40).

Four boutique de grande capacité avec KWIK-CO (9 plaques 60x40) et qualité de cuisson EMT (2 plaques 60x40).

AHORRO ENERGÉTICO
ECONOMIE ENERGETIQUE

El horno Modular de SALVA ha sido concebido para tener el menor consumo energético posible.
TECONOLOGIA 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 transmita en forma de radiación. No hay perdidas 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.

Le four Modulaire de SALVA a été conçu pour la moindre consommation d'énergie possible. ***TECHNOLOGIE 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.

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.*

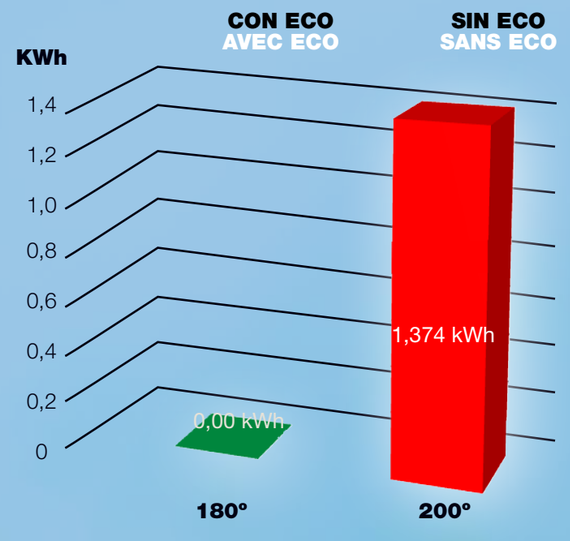
CONSUMOS
CONSOMMATIONS

40 MINUTES POUR PASSER DE 25ºC À 200 ºC.
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 STC. Consiste el 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 30 minutos.

Le paramètre ECO est disponible sur les panneaux ADVANCE et STC. Il consiste à passer le four à un statut de Stand – By, où tous les systèmes s'arrêtent après écoulementd'un temps programmé par le client, durant lequel aucuneaction n'a été exécutée sur le panneau ou la porte. Il sort d'usine activé avec un de temps de 30 minutes.



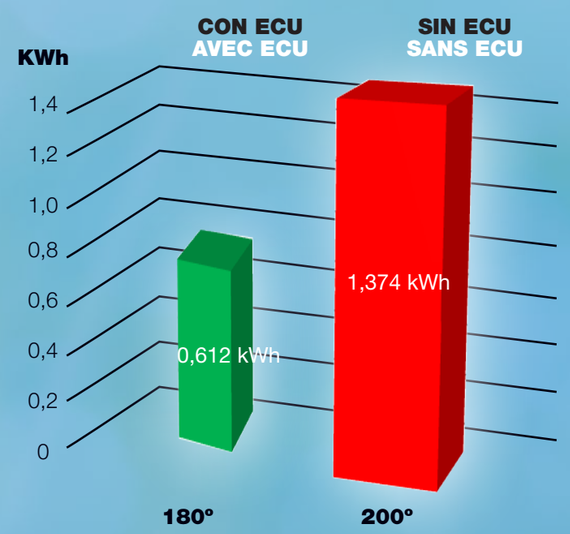
Consumo mantenimiento 200º (1,374 kWh/hora)
VS.Consumo ECO (0 kWh/hora)

Consommation maintien 200ºC (1,374 kWh/heure) contre Consommation ECO (0 kWh/heure)

PARAMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE
PARAMÈTRE ECU DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

El parámetro ECU está disponible en los paneles ADVANCE y STC. 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 120ºC), el horno activa las resistencias para mantener constante esta temperatura.
En 1 hora el horno cae 20ºC y necesitará solamente 9 minutos para recuperar la temperatura de trabajo.

Le paramètre ECU est disponible sur les panneaux ADVANCE et STC. 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'usager (en usine 120º), le four active les résistances pour maintenir cette température constante.
En 1 heure la température du four baisse de 20ºC et il ne faudra que 9 minutes pour récupérer la température de travail.



Consumo mantenimiento 200º (1,374 kWh/hora)
VS. Consumo ECU a 180ºC (0,612 kWh/hora)

Consommation maintien 200ºC (1,374 kWh/heure) contre Consommation ECU à 180ºC (0,612 kWh/heure)

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).

TRANSMISIÓN DE DATOS

Bajo estándares universales de comunicación.

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).

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

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.

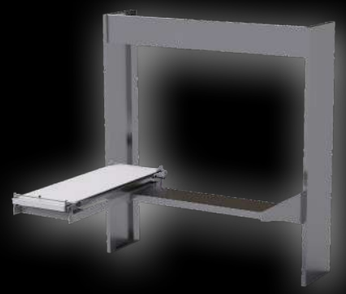
Visualizar en remoto, diferentes aparatos y dependencias.

Visualisez à distance, différents dispositifs et unités.

CARGADORES
ENFOURNEUR

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.

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.



ACCESORIOS
ACCESSOIRES

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 en aquellos lugares en los que no se dispone de chimenea para extracción de vapores.

Elimine par l'oura 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'energie électrique . Ne nécessite pas d'evacuation de buées sur l'extérieure.

Elimina los vapores sobrantes de la cocción utilizando el agua como fluido refrigerante en aquellos lugares en los que no se dispone de chimenea para extracción de vapores.

Elimine les vapeurs de la cuisson en utilisant l'eau comme fluide réfrigérant.
Ne nécessite pas d'evacuation de buées sur l'extérieure.

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 Bandejas /Plaques- 60x40
0,56 m2 superficie cocción/ surface cuisson
4 pizzas ✆ 30 cm

EM-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
EM-E/B	-	33 50	1317x165x1088 1317x150x924
EM-20	4,9	141	1317x315x1073
EM-20+V	6,3	187	1317x315x1096
EM-20 PIZZA	6,2	155	1317x315x1073
-	-	-	-
-	-	-	-
ESTUFA *ETUVE*	1,1	108	~~1317x704x924~~
PATAS *PIEDS* **PARRILLA** *GRILLE*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

3 Bandejas /Plaques - 60x40
0,83 m2 superficie cocción/ surface cuisson
8 pizzas ✆30 cm

E-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
E-E/B	-	45 65	1717x165x1088 1717x150x924
E-20	7,8	168	1717x315x1073
E-20+V	9,2	236	1717x315x1096
-	-	-	-
E-20 PIZZA	9,8	185	1717x315x1073
E-30	9,8	208	1717x415x1073
E-30+V	11,2	256	1717x415x1096
ESTUFA *ETUVE*	2,2	127	1717x704x924
PATAS *PIEDS* **PARRILLA** *GRILLE*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

4 Bandejas /Plaques - 60x40
1,06 m2superficie cocción/ surface cuisson
8 pizzas✆ 30 cm

EMD-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
EMD-E/B	-	50 73	1717x165x1288 1717x150x1124
EMD-20	9,1	199	1717x315x1273
EMD-20+V	11,6	270	1717x315x1296
EMD-20 PIZZA	11,5	227	1717x315x1273
-	-	-	-
-	-	-	-
PROOFER *GÄROFEN*	2,2	139	1717x704x1124
LEGS *FÜSSE*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

6 Bandejas /Plaques - 60x40
1,54 m2 superficie cocción/ surface cuisson

ED-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
ED-E/B	-	65 95	1717x165x1688 1717x150x1524
ED-20	13	260	1717x315x1673
ED-20+V EDP-20	15,5	340	1717x315x1696
-	-	-	-
ED-30	16,3	297	1717x415x1673
ED-30+V	18,8	375	1717x415x1696
-	-	-	-
LEGS *FÜSSE*	-	-	

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

2 Bandejas /Plaques- 60x40
0,50 m2 superficie cocción/ surface cuisson

EMT-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
EMT-E/B	-	19 15	915x165x1312 915x70x1312
-	-	-	-
EMT-20+V	6,1	141	915x315x1399

PARA BANDEJAS DE 75x45 *POUR PLAQUES DE 75x45*

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

2 Bandejas /Plaques- 75x45
0,88 m2 superficie cocción/ surface cuisson
4 pizzas ✆30 cm

NXM-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poidst*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
NXM-E/B	-	43 60	1452x165x1331 1452x150x1167
NXM-20	6,6	170	1452x315x1316
NXM-20+V	8	220	1452x315x1339
NXMP-20	8	225	1452x315x1364
NXM-20 PIZZA	8,2	185	1452x315x1316
NXM-30	8,2	203	1452x415x1316
NXM-30+V	9,6	251	1452x415x1339
PROOFER *GÄROFEN*	1,1	118	1452x704x1167
LEGS *FÜSSE* **GRILLE** *ROST*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

3 Bandejas /Plaques- 75x45
1,30 m2 superficie cocción/ surface cuisson
12 pizzas ✆ 30 cm

NXE-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
NXE-E/B	-	57 83	1912x165x1331 1912x150x1167
NXE-20	9,4	229	1912x315x1316
NXE-20+V	10,8	284	1912x315x1339
NXEP-20	10,8	293	1912x315x1387
NXE-20 PIZZA	12,3	238	1912x315x1316
NXE-30	12,3	276	1912x415x1316
NXE-30+V	13,7	323	1912x415x1339
PROOFER *GÄROFEN*	2,2	150	1912x704x1167
LEGS *FÜSSE* **GRILLE** *ROST*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

4 Bandejas /Plaques- 75x45
1,52 m2 superficie cocción/ surface cuisson

LXP-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poidst*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
LXP-E/B	-	68 104	1292x165x2378 1292x150x2154
LXP-20	12,8	260	1292x315x2452
LEGS *FÜSSE* **GRILLE** *ROST*	-	-	-

POR MÓDULO/ *PAR MODULE*

6 Bandejas /Plaques- 75x45
2,40 m2 superficie cocción/ surface cuisson

NXD-	(kw) Potencia *Puissance*	(kg) Peso *Poids*	(mm) Anx Al x F *L x H x P*
NXD-E/B	-	86 126	1912x165x2098 1912x150x1934
NXD-20+V	19,8	431	1912x315x2106
NXDP-20+V	19,8	441	1912x315x2154
LEGS *FÜSSE* **GRILLE** *ROST*	-	-	-

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

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