

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Boulangerie, Pâtisserie et Pizza

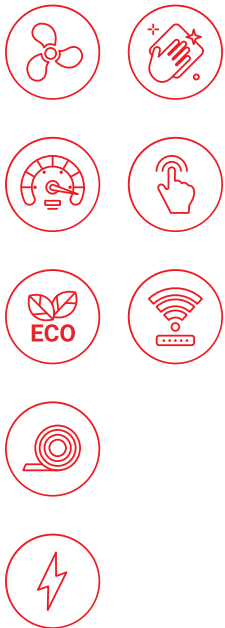


Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Avant-garde avec un goût de tradition depuis 1943



Kwik-co

eléctrico / électrique



El horno está en todas sus versiones ha sido creado para instalarlo en tiendas, despacho de alimentación, cafeterías, para cocer a la vista del público.

Son muy útiles en restaurantes para regenerar comidas sin secar ni deteriorar sus cualidades.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Puerta reversible
- Salida de vapores orientable.
- Con productor de vapor por inyección de agua directamente a la turbina.

Le four KWIK-CO est conçu dans toutes ses versions pour une installation dans des magasins, épicerie et cafétérias pour une cuisson devant le public.

Il est très pratique dans les restaurants pour régénérer des aliments sans sécher ni détériorer leurs propriétés.

Four à convection pour une cuisson par air pulsé.

- *Atteint rapidement la température de cuisson.*
- *Porte réversible.*
- *Sortie de vapeurs orientable.*
- *Avec producteur de vapeur par injection d'eau directement à la turbine.*

Kwik-co

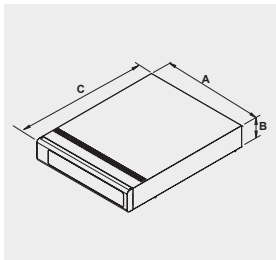
eléctrico / électrique

Características técnicas / Caractéristiques techniques

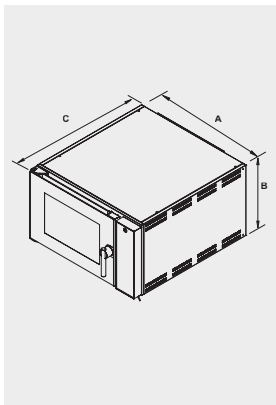


HORNO FOUR	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KX-4/5+H	7.5	3N~	230/400	19/11	50/60	95 (60X40) / 121 (66X46)
KL-4/5+H	8.5	3N~	230/400	22.5/13	50/60	127 (80X40) / 146 (80X46)
KX-9/10+H	14.5	3N~	230/400	38.5/22	50/60	224 (60X40) / 283 (66X46)
KL-9/10+H	17	3N~	400	-/26	50/60	298 (80X40) / 343 (80X46)
ESTUFA PROOFER	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KXE-20+H	1	1N~	230	5	50/60	288 (20 60x40) 364 (20 66x46)
KLE-10+H	1	1N~	230	5	50/60	192 (10 80x40) 221 (10 80x46)

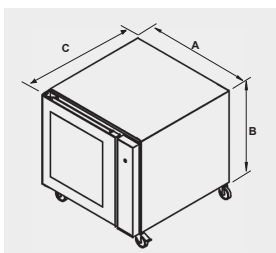
Dimensiones / Dimensions



CAMPANA HOTTE	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg
KXC	915	160	1097	19
KLC	915	160	1257	19
KXCA	915	259	1099	22
KLCA	915	259	1261	22



HORNO FOUR	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg	Nº Bandejas Capacité	Separación entre bandejas (mm.) Séparation entre plateaux mm
KX-4/5+H	915	535	1059	112	4/5 (60x40) (66x46)	76/97
KL-4/5+H	915	535	1219	120	4/5 (80x40) (80x46)	76/97
KX-9/10+H	915	1.070	1059	186	9/10 (60x40) (66x46)	102/91
KL-9/10+H	915	1.070	1219	195	9/10 (80x40) (80x46)	102/91

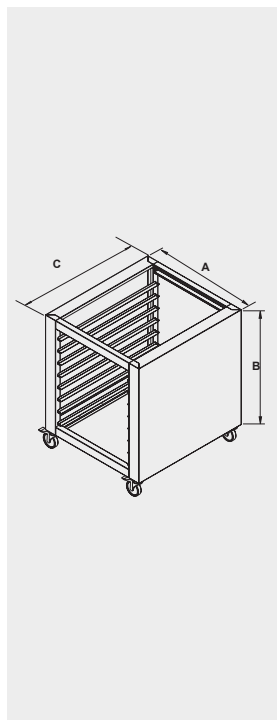


ESTUFA ÉTUVE	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg	Nº Bandejas Capacité	Separación entre bandejas (mm.) Séparation entre plateaux mm
KXE-20+H	915	965	1039	90	20 (60x40) (66x46)	60
KLE-10+H	915	965	1075	90	10 (80x40) (86x46)	60

Kwik-co

eléctrico / électrique

Dimensiones / Dimensions

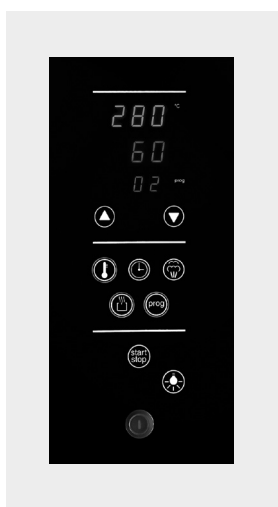


SOPORTE SUPPORT	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg	Nº Bandejas Capacité	Nº Alturas Nº Hauteurs	Separación entre bandejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KXS-10	915	703	915	39	10 (60X40, 66X46)	10	86
KXS-20	915	963	915	48	20 (60X40, 66X46)	20	86
KXS/10 300	915	300	915	27	-	-	-
KXS/10 420	915	420	915	31	-	-	-
KLS-5	915	703	1.075	48	5 (80X40, 80X46)	5	67
KLS-10	915	963	1.075	62	10 (80X40, 80X46)	10	67
KLS/10 300	915	300	1.075	29	-	-	-
KLS/10 420	915	420	1.075	33	-	-	-

Kwik-co

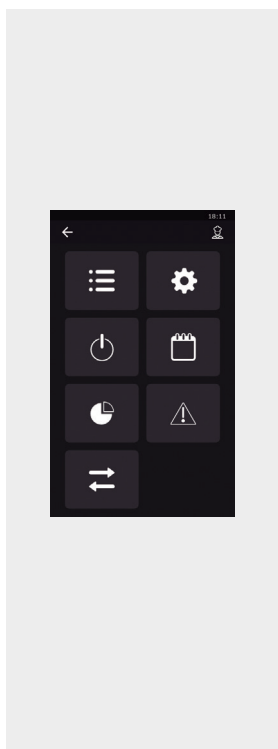
eléctrico / électrique

Paneles de mandos / *Panneaux de commande*



STANDARD

- Fácil de programar y usar. / *Facile à programmer et à utiliser.*
- TOUCH CONTROL.
- Dígitos de gran tamaño. / *Chiffres de grande taille.*
- Control automático del tiro. / *Contrôle automatique du tirage.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Paramètres d'efficacité énergétique :*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *Paramètre ECO (Arrêt automatique).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Paramètre ECU (Maintenance efficace de la température).*
- Carga de programas y versiones mediante Firmware. / *Chargement de programmes et de version avec Firmware.*



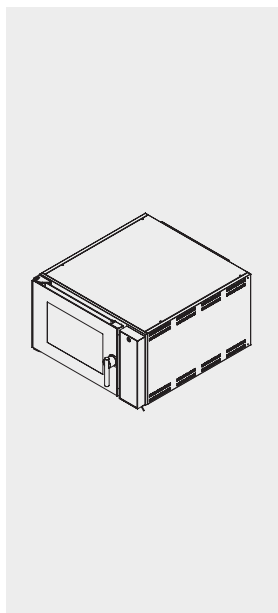
SMART TOUCH CONTROL STC

- Pantalla táctil 7" / *Écran tactile 7"*
- Posibilidad de editar recetas con fotografías. / *Possibilité d'éditer des recettes avec des photos.*
- Librería de pictogramas incorporada. / *Librairie de pictogrammes incluse.*
- 150 programas con 10 fases en cada uno. / *150 programmes avec 10 phases dans chacun.*
- Gestión eficiencia energética. / *Gestion énergétique efficace.*
- Calendario arranque temporizado. / *Calendrier démarre temporisé.*
- Control automático del tiro. / *Contrôle automatique du tirage.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Paramètres d'efficacité énergétique.*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *Paramètre ECO (Arrêt automatique).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Paramètre ECU (Maintenance efficace de la température).*
- Función carga parcial Flex Baking. / *Fonction charge partielle Flex Baking.*
- Carga de programas y versiones mediante Firmware. / *Chargement de programmes et de version avec Firmware.*
- Posibilidad de conexión a web: Salvalink 2.0. / *Possibilité de connexion web : Salvalink 2.0.*

Kwik-co

eléctrico / électrique

Horno eléctrico de convección / Four électrique à convection

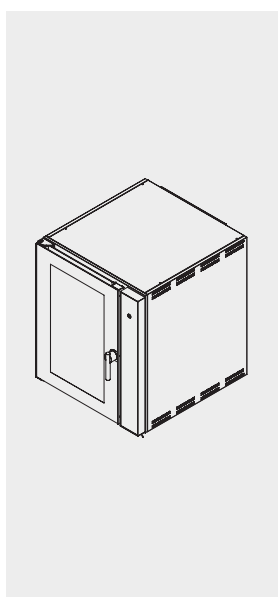


4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 PLATEAUX - 60x40, 66x46	
HORNO KWIK-CO KX-4/5 / FOUR KWIK-CO KX-4/5	
Código / Code	Descripción / Description
1434917000	HORNO KX-5 60X40 STANDARD, opcional: 4 bandejas 60x40 FOUR KX-5 60X40 STANDARD, optionnel: 4 plateaux 60x40
1434914000	HORNO KX-5 66X46 STANDARD, opcional: 4 bandejas 66X46 FOUR KX-5 66X46 STANDARD, optionnel: 4 plateaux 66X46
1434921100	HORNO KX-5 60X40 STC, opcional: 4 bandejas 60x40 FOUR KX-5 60X40 STC, optionnel: 4 plateaux 60x40
1434921221	HORNO KX-5 60X40 STC+V, opcional: 4 bandejas 60x40 FOUR KX-5 60X40 STC+V, optionnel: 4 plateaux 60x40
1434921400	HORNO KX-5 66X46 STC, opcional: 4 bandejas 66X46 FOUR KX-5 66X46 STC, optionnel: 4 plateaux 66X46
1434921421	HORNO KX-5 66X46 STC+V, opcional: 4 bandejas 66X46 FOUR KX-5 66X46 STC+V, optionnel: 4 plateaux 66X46

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / COUPLAGE SORTIE BUÉES	
Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K SORTIE BUÉES K

* Obligatorio en KX-5 suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* Obligatoire dans KX-5 indépendant (pas dans des tours, avec couplage)



HORNO KWIK-CO KX-9/10 / FOUR KWIK-CO KX-9/10	
Código / Code	Descripción / Description
1436424000	HORNO KX-9 60X40 STANDARD, opcional: 10 bandejas 60x40 FOUR KX-9 60X40 STANDARD, optionnel: 10 plateaux 60x40
1436451000	HORNO KX-9 66X46 STANDARD, opcional: 10 bandejas 66X46 FOUR KX-9 66X46 STANDARD, optionnel: 10 plateaux 66X46
1436421200	HORNO KX-9 60X40 STC, opcional: 10 bandejas 60x40 FOUR KX-9 60X40 STC, optionnel: 10 plateaux 60x40
1436421400	HORNO KX-9 66X46 STC, opcional: 10 bandejas 66X46 FOUR KX-9 66X46 STC, optionnel: 10 plateaux 66X46
1436421221	HORNO KX-9 60X40 STC+V, opcional: 10 bandejas 60x40 FOUR KX-9 60X40 STC+V, optionnel: 10 plateaux 60x40
1436421600	HORNO KX-9 66X46 STC+V, opcional: 10 bandejas 66X46 FOUR KX-9 66X46 STC+V, optionnel: 10 plateaux 66X46

Kwik-co

eléctrico / électrique

Accesorios / Accessoires

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / COUPLAGE SORTIE BUÉES

Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K SORTIE BUÉES K

* Obligatorio en KX suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* Obligatoire dans KX-5 indépendant (pas dans des tours, avec couplage)

ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS / COUPLAGE ENTRE FOURS

Código / Code	Descripción / Description
1430503430	ACOPL. KX-5/KX-5 ACCOUPL. KX-5/KX-5
1430503440	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-10 ABAJO) ACCOUPL. KX-5/KX-10 (KX-10 EN BAS)
1430503441	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-5 ABAJO) ACCOUPL. KX-5/KX-10 (KX-5 EN BAS)

Horno eléctrico monofásico / Four électrique monophasé +3%

Accesorios / Accessoires

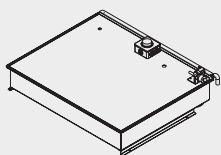
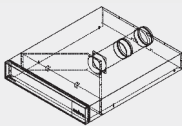
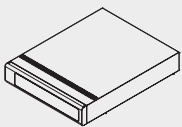
4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 PLATEAUX - 60x40, 66x46

CAMPANA / HOTTE

Código / Code	Descripción / Description
1430016000	CAMPANA KXC/10 HOTTE KXC/10
1430016100	CAMPANA KXC/10 EXTRACTOR HOTTE KXC/10 EXTRACTEUR
1436400202	CAMPANA KXC/10 C/EXTOR. STC HOTTE KXC/10 C/EXTOR. STC
1430016150	CAMPANA KXCA/10 (Para condensador de aire) HOTTE KXCA/10 (Pour condenseur à air)

CONDENSADOR / CONDENSEUR

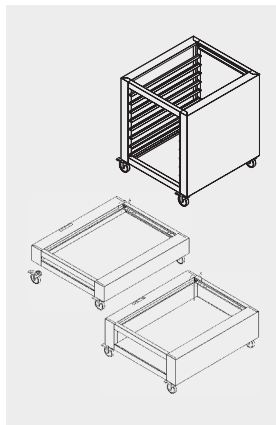
Código / Code	Descripción / Description
1430071000	CONDENSADOR VAHOS CV-K/10 (Refrigerado por agua) CONDENSEUR BUÉES CV-K/10 (Réfrigéré par eau)
1430074000	CONDENSADOR VAHOS CVA-K/10 (Refrigerado por aire) CONDENSEUR BUÉES CVA-K/10 (Réfrigéré par air)



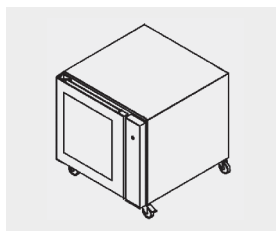
Kwik-co

eléctrico / électrique

Accesorios / Accessoires



SOPORTE / SUPPORT	
Código / Code	Descripción / Description
1430040340	SOPORTE KXS-10 C/RUEDAS (Recomendado para KX9, KX5+KX5) SUPPORT KXS-10 AVEC ROUES (Recommandé pour KX9, KX5+KX5)
1430040300	SOPORTE KXS-20 C/RUEDAS (Recomendado para KX5) SUPPORT KXS-20 AVEC ROUES (Recommandé pour KX5)
1430040380	SOPORTE KXS/10 300 (Recomendado para KX9+KX5) SUPPORT KXS/10 300 (Recommandé pour KX9+KX5)
1430040350	SOPORTE KXS/10 420 (Recomendado para Kx9+Kx5) SUPPORT KXS/10 420 (Recommandé pour KX9+KX5)

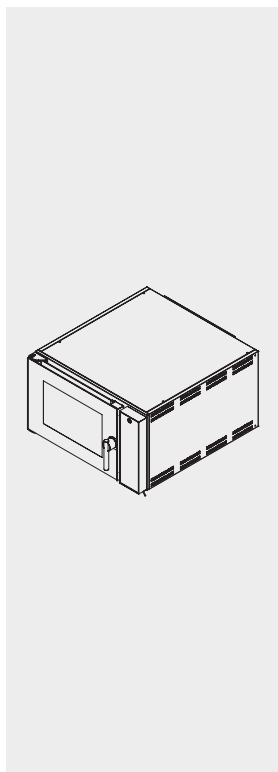


ESTUFA / ÉTUVE	
Código / Code	Descripción / Description
1432340000	ESTUFA KXE-20+H ÉTUVE KXE-20+H

Kwik-co

eléctrico / électrique

Horno eléctrico de convección / Four électrique à convection



4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 PLATEAUX - 80x40, 80x46	
HORNO KWIK-CO KL-4/5 / FOUR KWIK-CO KL-4/5	
Código / Code	Descripción / Description
1435988000	HORNO KL-5 80X40 STANDARD, opcional: 4 bandejas 80X40 FOUR KL-5 80X40 STANDARD, optionnel: 4 plateaux 80x40
1435987000	HORNO KL-5 80X46 STANDARD, opcional: 4 bandejas 80X46 FOUR KL-5 80X46 STANDARD, optionnel: 4 plateaux 80x46
1435921100	HORNO KL-5 80X40 STC, opcional: 4 bandejas 80X40 FOUR KL-5 80X40 STC, optionnel: 4 plateaux 80x40
1435921200	HORNO KL-5 80X46 STC, opcional: 4 bandejas 80x46 FOUR KL-5 80X46 STC, optionnel: 4 plateaux 80x46
1435921121	HORNO KL-5 80X40 STC+V, opcional: 4 bandejas 80X40 FOUR KL-5 80X40 STC+V, optionnel: 4 plateaux 80X40

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / COUPLAGE SORTIE BUÉES	
Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K SORTIE BUÉES K

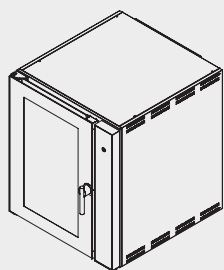
* Obligatorio en KX suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* Obligatoire dans KX-5 indépendant (pas dans des tours, avec couplage)

Kwik-co

eléctrico / électrique

Horno eléctrico de convección / Four électrique à convection



4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 PLATEAUX - 80x40, 80x46	
HORNO KWIK-CO KL-9/10 / FOUR KWIK-CO KL-9/10	
Código / Code	Descripción / Description
1436043000	HORNO KL-9 80X40 STANDARD 400 V., opcional: 10 bandejas 80X40 FOUR KL-9 80X40 STANDARD 400 V., optionnel: 10 plateaux 80x40
1436044000	HORNO KL-9 80X46 STANDARD 400 V., opcional: 10 bandejas 80X46 FOUR KL-9 80X46 STANDARD 400 V., optionnel: 10 plateaux 80x46
1436021100	HORNO KL-9 80X40 STC 400 V., opcional: 10 bandejas 80X40 FOUR KL-9 80X40 STC 400 V., optionnel: 10 plateaux 80x40
1436021200	HORNO KL-9 80X46 STC 400 V., opcional: 10 bandejas 80X46 FOUR KL-9 80X46 STC 400 V., optionnel: 10 plateaux 80x46

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / COUPLAGE SORTIE BUÉES	
Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K SORTIE BUÉES K

* Obligatorio en horno individual (en torres, incluir acoplamiento)

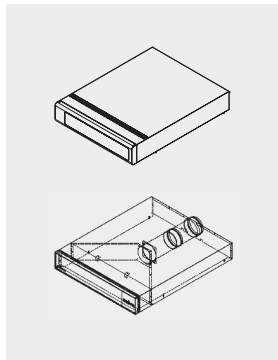
* Obligatoire dans KX-5 indépendant (pas dans des tours, avec couplage)

ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS / COUPLAGE ENTRE FOURS	
Código / Code	Descripción / Description
1430503430	ACOPL. KX-5/KX-5 COUPLAGE KX-5/KX-5
1430503440	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-10 ABAJO) COUPLAGE KX-5/KX-10 (KX-10 BAS)
1430503441	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-5 ABAJO) COUPLAGE KX-5/KX-10 (KX-5 BAS)

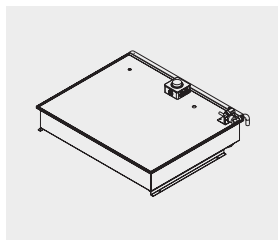
Kwik-co

eléctrico / électrique

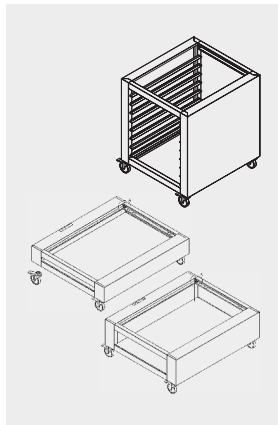
Accesorios / Accessoires



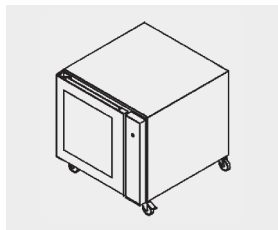
4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 PLATEAUX - 60x40, 66x46	
CAMPANA / HOTTE	
Código / Code	Descripción / Description
1430017000	CAMPANA KLC/10 HOTTE KLC/10
1430016200	CAMPANA KLC/10 EXTRACTOR HOTTE KLC/10 EXTRACTEUR
1430017150	CAMPANA KLCA/10 (Para condensador de aire) HOTTE KLCA/10 (Pour condenseur à air)



CONDENSADOR / CONDENSEUR	
Código / Code	Descripción / Description
1430071000	CONDENSADOR VAHOS CV-K/10 (Refrigerado por agua) CONDENSEUR BUÉES CV-K/10 (Réfrigéré par eau)
1430074000	CONDENSADOR VAHOS CVA-K/10 (Refrigerado por aire) CONDENSEUR BUÉES CVA-K/10 (Réfrigéré par eau)



SOPORTE / SUPPORT	
Código / Code	Descripción / Description
1430040330	SOPORTE KLS-5 C/RUEDAS (Recomendado para KL9, KL5+KL5) SUPPORT KLS-5 AVEC ROUES (Recommandé pour KL9, KL5+KL5)
1430040320	SOPORTE KLS-10 C/RUEDAS (Recomendado para KL5) SUPPORT KLS-10 AVEC ROUES (Recommandé pour for KL5)
1430040385	SOPORTE KLS/10 300 (Recomendado para KL9+KL5) SUPPORT KLS/10 300 (Recommandé pour KL9+KL5)
1430040360	SOPORTE KLS/10 420 (Recomendado para KL9+KL5) SUPPORT KLS/10 420 (Recommandé pour KL9+KL5)



ESTUFA / ÉTUVE	
Código / Code	Descripción / Description
1432341000	ESTUFA KLE-10+H ÉTUVE KLE-10+H

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