

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Bakery, Pastry and Pizza



Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943



Metro

eléctrico / *electric*



Horno de convección de carro fijo para panadería y pastelería.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Rapidez de carga y descarga.
- Dimensiones reducidas.
- Ahorro de energía.
- Fácil mantenimiento.
- El vidrio exterior se abre para facilitar su limpieza.
- Amplia zona de visión del producto gracias a las dimensiones del vidrio de la puerta.
- Alumbrado fluorescente, mejorando la visión del producto.
- Carro fijo.

Fixed Rack Convection Oven for bread and cakes.

- *Convection oven for baking by fan circulated air.*
- *Rapidly reaches the baking temperature*
- *Easy loading and unloading.*
- *Small-size.*
- *Energy saving.*
- *Easy maintenance.*
- *The exterior glass can be opened for easy cleaning.*
- *Wide vision of the interior thanks to the dimensions of the glass made door.*
- *Fluorescent lighting improving the vision of the product.*
- *Fixed Rack.*

Metro

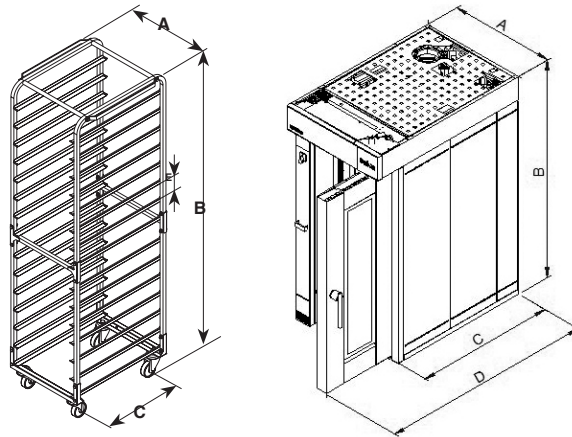
eléctrico / *electric*

Características técnicas / *Technical characteristics*



TIPO / TYPE	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
K-15 +H	24.5	3N~	230/400	60.5/35	50	614
K-15 +H 32 KW	32,5	3N~	400	46.2	50	614

Dimensiones / *Dimensions*



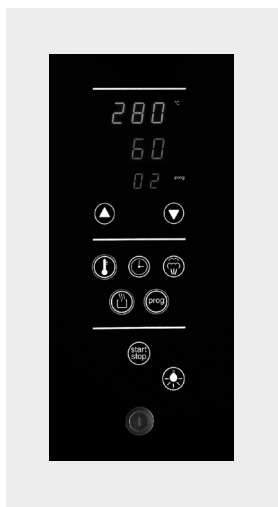
HORNOS OVENS	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Weight Kg	Capacidad / N° Trays	Altura útil entre bandejas Separation btw. Trays mm
K-15 +H	1.000	2.142	1.440	2.026	545	15 (80X46)	100
K-15 +H 32 KW	1.000	2.142	1.440	2.026	545	15 (80X46)	100

BANDEJERO RACKS	A mm	B mm	C mm	E mm
BK-15 (60X40)	450	1.792	608	106,25
BK-15 (66X46)	510		770	
BK-15 (75X45)	510			
BK-15 (80X40)	450	1.792	817	106,25
BK-15 (80X46)	510		817	

Metro

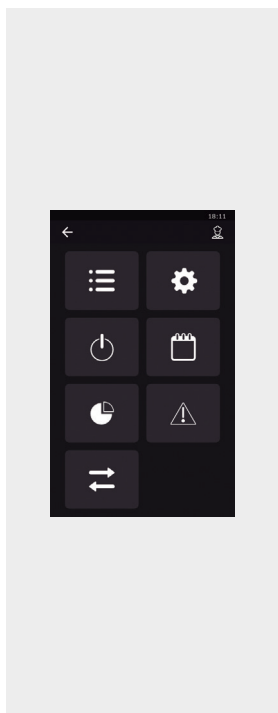
eléctrico / *electric*

Paneles de mandos / *Control panel*



STANDARD

- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use.*
- TOUCH CONTROL.
- Dígitos de gran tamaño. / *Large digits.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters:*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO-Parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*



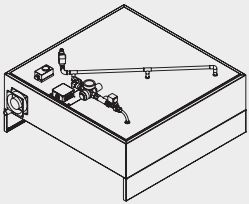
SMART TOUCH CONTROL STC

- Pantalla táctil 7" / *Graphic display of 7"*
- Posibilidad de editar recetas con fotografías. / *Possibility of editing recipes with photographs.*
- Librería de pictogramas incorporada. / *Built-in pictogram library.*
- 150 programas con 10 fases en cada uno. / *150 programs 10 phases in each.*
- Gestión eficiencia energética. / *Energy efficiency management.*
- Calendario arranque temporizado. / *Timed Start Calendar.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters.*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Función carga parcial Flex Baking. / *Partial load function Flex Baking.*
- Carga de programas y versiones mediante Firmware. / *Loading programs and versions through Firmware.*
- Posibilidad de conexión a web: SALVALINK 2.0. / *Possibility of web connection: SALVALINK 2.0.*

Metro

eléctrico / *electric*

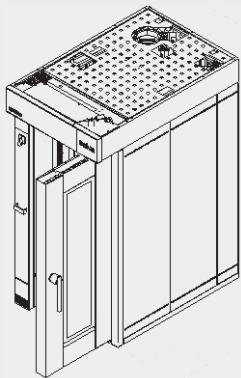
Accesorios / *Accessories*



HORNO ELECTRICO METRO / ELECTRIC OVEN
60 x 40, 66 x 46, 80 x 40, 80 X 46

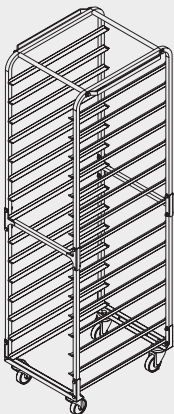
CONDENSADOR / AUTOMATIC CONDENSER

Código / Code	Descripción / Description
1441001075	CONDENSADOR VAHOS CV-M/13 AUTOMATIC CONDENSER CV-M/13
1440621064	CONDENSADOR VAHOS AIRE CVA-M/13 AUTOMATIC CONDENSER CVA-M/13 (AIR)



HORNO METRO K-15 / METRO OVEN K-15

Código / Code	Descripción / Description
1440021100	HORNO K-15+H 24,5 KW STANDARD OVEN K-15+H 24,5 KW STANDARD
1440031000	HORNO K-15+H 24,5 KW STC OVEN K-15+H 24,5 KW STC
1440021300	HORNO K-15+H 32 KW 400V STANDARD OVEN K-15+H 32 KW 400V STANDARD
1440031200	HORNO K-15+H 32 KW 400V STC OVEN K-15+H 32 KW 400V STC



BANDEJERO / STEEL RACK

Código / Code	Descripción / Description
2039100000	BANDEJERO BK-15/97 60X40 (15 niveles 60x40) RACK BK-15/97 60X40 (15 levels 60x40)
2038106646	BANDEJERO BK-15 66X46 (15 niveles 66x46) RACK BK-15/97 66X46 (15 levels 66x46)
2038107545	BANDEJERO BK-15 75X45 (15 niveles 75x45) RACK BK-15/97 75X45 (15 levels 75x45)
2038108040	BANDEJERO BK-15/97 80X40 (15 niveles 80x40) RACK BK-15/97 80X40 (15 levels 80x40)
2038100000	BANDEJERO BK-15/97 80X46 (15 niveles 80x46) RACK BK-15/97 80X46 (15 levels 80x46)
2038206646	BANDEJERO BK-18 66X46 (18 niveles 66x46) RACK BK-18 66X46 (18 levels 66x46)

Metro

eléctrico / electric

Accesorios / Accessories

OPCIÓN / OPTION

<i>Código / Code</i>	<i>Descripción / Description</i>
1440621013	KIT EXTRACTOR K15/13 KIT EXTRACTOR K15/13

OTROS / OTHERS

<i>Código / Code</i>	<i>Descripción / Description</i>
0072900001	ZUMBADOR EXTRA EXTRA BUZZER

Relación de símbolos

Symbol relationship



Hotel
Hotel



Supermercado
Supermarket



Estación de servicio
Gas station



Cafetería
Coffee shop

Hornos / *Ovens*



Eléctrico
Electric



Gas o gas oil
Gas or diesel



Gas, gasoil o eléctrico
Gas, diesel or electric



Horno de convección
Convection oven



Horno de radiación
Radiant heat oven

Características técnicas / *Technical characteristics*



Ampliable modular
Can grow modular



Espacio reducido
Small foot print



Agua fría
Cold water



Bajo consumo
Low energy consumption



Fermentación directa
Direct proofing



Limpieza
Easy to clean



Calidad de vapor
Steam quality



Frío-calor
Cold-heat



Movilidad
Mobility



Calidad
Quality



Gran aislamiento
Well insulated



Opción conectividad
Connectivity option



Carro rotativo
Rack rotating



Gran producción
High production



Pan y bollería
Bread and danish pastries



Conexion rápida
Plug and play



Horno de convección
Convection oven



Precisión
Precision



Control de humedad
Humidity control



Tecnología Touch
Touch technology



Rápida respuesta
Quick response



Control de temperatura
Temperature control



Control de temperatura
Temperature control



Resistente
Heavy duty

salva

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