

Becken

salva



English / Deutsch

MODULAR. BEYOND EXCELLENCE

MODULAR. MEHR ALS EXZELLENT

salva

It seemed impossible to improve the modular oven, recognised worldwide for its baking quality, flexibility and versatility. Over 10 years of research by SALVA's R&D team have taken the modular oven beyond excellence.

Lower consumption

The POWER MASTER CONTROL system allows it to operate 33% below nominal power.

Better baking

The system of electrical resistances crossing the ceramic bricks, the heart of the SALVA modular oven, ensures excellent baking.

More programs

The new control panel has up to 100 different programs allowing different baking phases.

Greater connectivity

The E-FUTURE control panel means it can connect to the internet via the SALVA LINK program and be controlled from any mobile device.

The modular designed by SALVA offers all its performance in pastry, bakery and pizzeria, being able to grow with your business.

Es schien unmöglich, den weltweit wegen seines geringen Verbrauchs, der Backqualität, Flexibilität und Vielseitigkeit beliebten Moduletagenofens weiter zu verbessern.

Das Ergebnis von von 10 Jahren Forschung und stetiger Weiterentwicklung durch das F+E Team von SALVA ist ein exzellenter Moduletagenofen.

Geringerer Verbrauch

Das POWER MASTER CONTROL SYSTEM ermöglicht den Betrieb mit einem Verbrauch der 50 % unter dem Nennwert liegt.

Verbesserter Backprozess

Die durch die keramischen Ziegelplatten durchlaufenden Heizwiderstände garantieren ein unerreichbares Backergebnis.

Mehr Programme

Die neuen Steuerungen verfügen über bis zu 100 Programmplätze, mit je 5 möglichen Backphasen.

Bessere Konnektivität

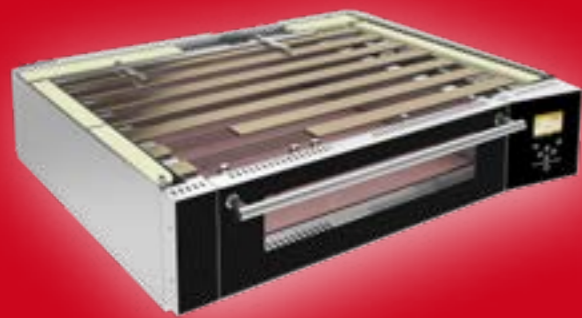
Die Steuerung e-Future ermöglicht über SALVALINK eine Internetverbindung zu Ihrem PC oder Smart-Phone.

Der von SALVA entwickelte MODULAR stellt seine ganze Performance Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien zur Verfügung.

EXCELLENT BAKING EXZELLENTES BACKEN

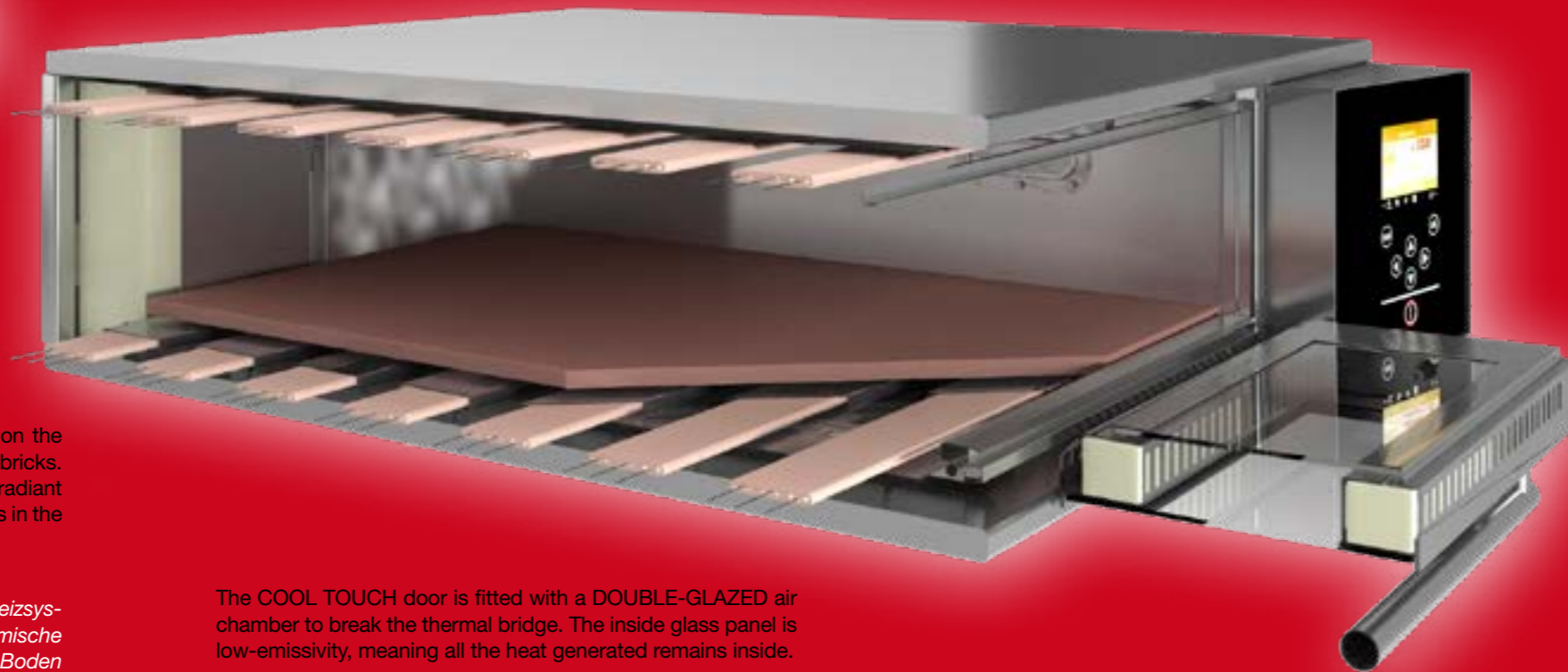
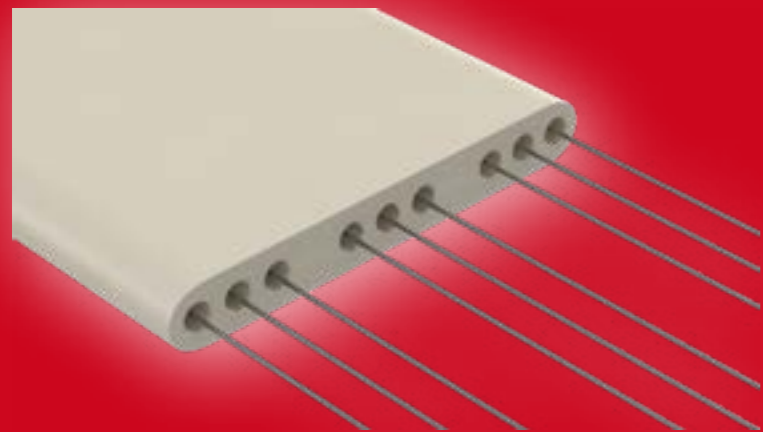
The secret of the modular oven is in sweet baking. Gentle, perfect baking is achieved thanks to the use of ceramic elements to heat the oven. The heat emitted by the oven's radiant surface allows uniform development of the end product, baking it to perfection.

Das Geheimnis des Modultagenofens besteht in seinem schonenden Backprozess. Dank der Verwendung von keramischen Heizwiderständen erzielen wir einen schonenden und perfekten Backvorgang. Die Strahlungshitze erzielt ein perfektes, gleichmäßiges Backergebnis.



SALVA uses an oven heating system which is unique on the market. Tungsten electrical elements inserted in ceramic bricks. Over 90% of the top and bottom sections is effective radiant surface, with independent control of the sets of elements in the mouth, top and bottom.

SALVA verwendet ein auf dem Markt einzigartiges Heizsystem. Elektrische Widerstände aus Wolfram, die in keramische Ziegelplatten eingelegt sind. Über 90% von Decke und Boden ist effektive Heizfläche, wobei die Gruppe der Widerstände an Einschub, Boden und Decke unabhängig gesteuert werden.



The COOL TOUCH door is fitted with a DOUBLE-GLAZED air chamber to break the thermal bridge. The inside glass panel is low-emissivity, meaning all the heat generated remains inside.

Die COOL TOUCH-Tür wird durch eine CLIMALIT-Luftkammer erzielt, deren Aufgabe die thermische Trennung ist. Sie verfügt über Doppelverglasung, wobei die Innenscheibe aus Low-E-Glas besteht. Dadurch bleibt die erzeugte Hitze im Inneren des Backofens.

The use of ceramic heating elements ensures temperature on the baking surface does not vary by more than $\pm 5^{\circ}\text{C}$. The result is uniform baking and a final product with an unbeatable appearance.

Die Verwendung keramischer Widerstände stellt sicher, dass die Temperaturschwankung auf der Backfläche maximal $\pm 5^{\circ}\text{C}$ beträgt. Das Ergebnis ist ein homogener Backvorgang und ein optisch einwandfreies Endprodukt.



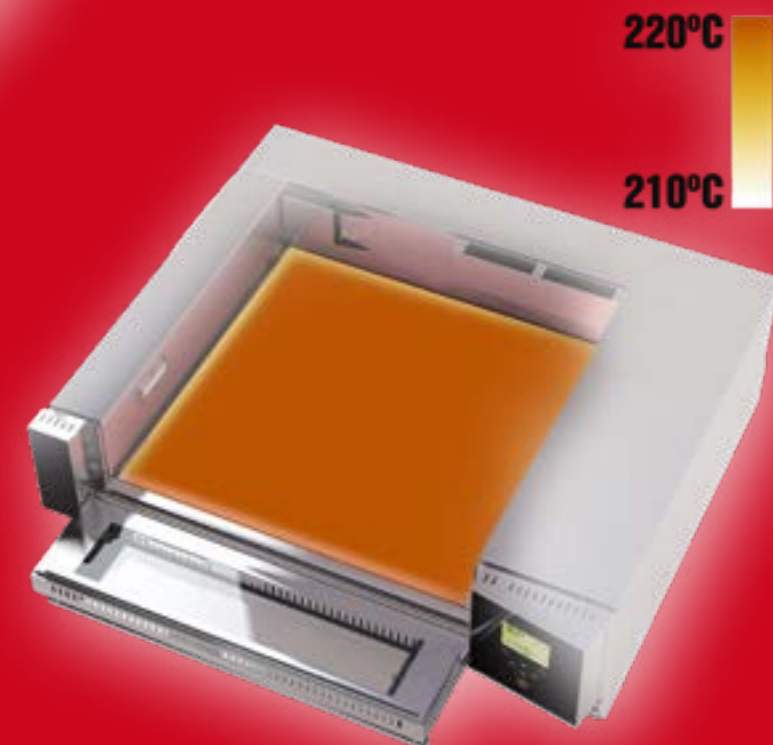
The draft is motorised and programmable in all oven versions, guaranteeing products with a perfect finish. No more oversights when opening the draft.

Die Zugklappe ist bei allen Ofenmodellen motorgetrieben und programmierbar. So kann das Öffnen des Zuges nicht mehr vergessen werden.



Over 50 kg of metal rods combined with ceramic heater cartridges allow the production of large amounts of instant steam (100 ml water per second). Injection time is programmable.

Die über 50 kg Eisenbewehrung erlauben zusammen mit den keramischen Heizpatronen die sofortige Erzeugung einer großen Dampfmenge (100 ml Wasser pro Sekunde). Die Injektionszeit ist programmierbar.



EXCELLENT BAKING EXZELLENTE BACKEN

salva



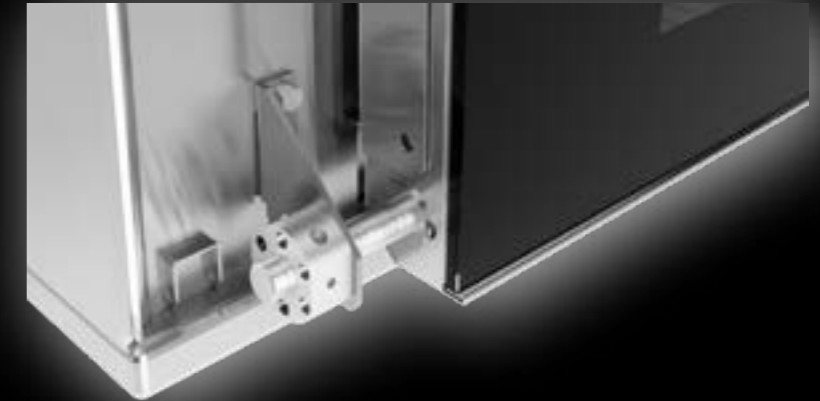
The new modular oven door is a masterpiece of engineering. All the heat generated by the ceramic elements remains inside. This has a dual effect: firstly, it reduces energy consumption, and, secondly, it guarantees a perfect end product.

Die neue Tür des Modulbackofens ist ein technisches Meisterwerk. Die gesamte von den Keramikwiderständen erzeugte Hitze bleibt im Inneren. Dies hat einen Doppelleffekt: Einerseits wird weniger Strom verbraucht und andererseits wird ein perfektes Endprodukt sichergestellt.

ROBUST DESIGN ROBUSTES DESIGN

The door of a modular oven opens and closes 100,000 times during its working life. The new, redesigned spring with more torque ensures correct opening and closing.

Im Laufe des Lebens eines Modulbackofens wird dessen Tür 100.000 Mal geöffnet und geschlossen. Die neu entwickelte Feder mit höherem Torsionsmoment stellt ein einwandfreies Öffnen und Schließen sicher.

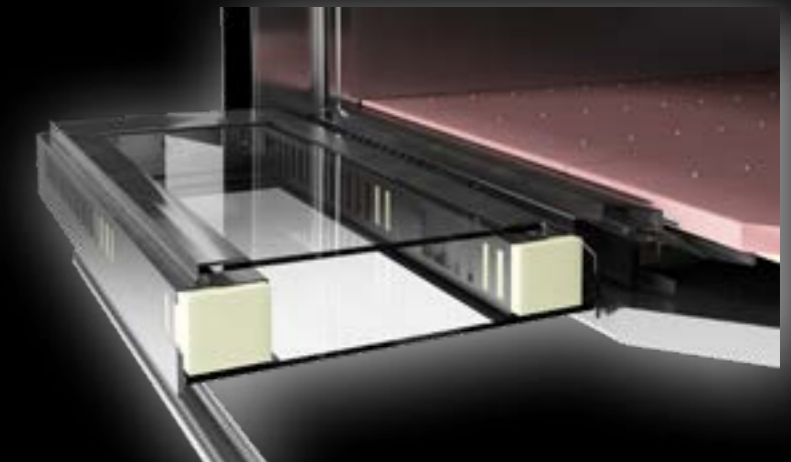


NATURAL CONVECTION COOLING KÜHLUNG DURCH FREIE KONVEKTION

The SCHOTT BOROFLOAT® Low Emissivity glass installed inside the door ensures all heat generated in the ceramic elements remains inside the baking chamber. The separation between the inside and outside glass generates an air chamber which cools the outside glass by natural convection.

Die auf der Innenseite der Tür eingebauten SCHOTT BOROFLOAT® Low Emissivity-Scheiben garantieren, dass die gesamte in den Keramikwiderständen erzeugte Hitze in der Backkammer bleibt.

Durch die Trennung von Innen- und Außenscheibe entsteht eine Luftkammer, welche das Außenglas durch freie Konvektion kühlt.



DETAILED DESIGN. DURCHDACHTES DESIGN

The door's vision surface has increased by 30%, making it easier to see inside the oven and keep a check on baking. The new design of the oven's chamber front guarantees perfect alignment between the front seal and the fastener, thus ensuring the sealtight integrity of the baking chamber. Leakage of heat has decreased by 70%.

Die Sichtfläche der Tür wurde um 30% vergrößert, was für eine bessere Sicht in den Backofeninnenraum und eine bessere Kontrolle des Backvorgangs sorgt.

Das neue Design von Front und Backkammer garantiert die Parallelität zwischen Front, Dichtung mit Verschluss und Tür, wodurch die Dichtheit der Backkammer sichergestellt wird. Die Wärmeverluste wurden um 70% reduziert.



modular

EXCELLENT BAKING EIN AUSGEZEICHNETER BACKPROZESS

ERGONOMIC CONTROL PANEL *ERGONOMISCHES BEDIENFELD*

The new layout of the control panel improves visibility and handling whilst keeping it away from the effects of outside steam. The control panel tray provides protection from impacts and isolates the electronic components.

Die neue Anordnung der Bedienfelder verbessern deren Sichtbarkeit und Handhabung bei gleichzeitig größerem Abstand zur externen Dampfbetätigung. Die Bedientafel dient als Schutz gegen eventuelle Stöße und als Isolierung der Elektronikkomponenten.



ROBUST HANDLE *ROBUSTER GRIFF*

The new handle makes it easy to open and close the door, whilst giving the oven a more robust, long-lasting personality.

Der neue Griff erleichtert das Öffnen und Schließen der Tür und gibt dem Backofen gleichzeitig eine robuste, haltbare Persönlichkeit.



EASY-CLEAN DOOR *LEICHT ZU REINIGENDE TÜR*

Designed down to the last detail. The door's inward opening system does not require any tools. The door is easy and practical to clean.

Bis ins letzte Detail durchdacht. Das interne Öffnungssystem der Tür erfordert keine Werkzeuge. Die Reinigung der Tür erfolgt einfach und praktisch.



CONTROL PANELS. THE TOUCHSCREEN ERA STEUERUNGEN DIE TOUCHSCREEN ÄRA



The modular oven can be fitted with 2 different control panels: ADVANCE and e-FUTURE

Das Wort „Bedienfeld“ überall ersetzen mit dem Wort „Steuerung“

E-FUTURE CONTROL PANEL BEDIENFELD E-FUTURE

- TOUCH CONTROL
- 5.7" Display
- Function pictograms displayed
- SALVA LINK Connection
- Easy to programme and use
- Temperature control over 3 zones
- Motorised draft
- 100 programmes 10 phases in each one
- ECO Parameter: Auto-off
- ECU Parameter: Efficient temperature maintenance
- Firmware programme loading

- TOUCH CONTROL*
- Grafikbildschirm 5,7"*
- Piktogrammbibliothek enthalten*
- SALVA LINK-Verbindung*
- Leichte Programmierung und Anwendung*
- 3-Zonen-Temperaturkontrolle*
- Motorgetriebener Zug*
- 100 Programme mit je 10 Phasen*
- ECO-Parameter: Selbstabschaltung*
- ECU-Parameter: Erhaltung der effizienten Temperatur*
- Programmladung per Firmware*



ADVANCE CONTROL PANEL BEDIENFELD ADVANCE

- TOUCH CONTROL
- Easy to programme and use
- Temperature control over 3 zones
- Motorised draft
- 100 programmes 10 phases in each one
- ECO Parameter: Auto-off
- ECU Parameter: Efficient temperature maintenance
- Firmware programme loading

- TOUCH CONTROL*
- Leichte Programmierung und Anwendung*
- 3-Zonen-Temperaturkontrolle*
- Motorgetriebener Zug*
- 100 Programme mit je 10 Phasen*
- ECO-Parameter: Selbstabschaltung*
- ECU-Parameter: Erhaltung der effizienten Temperatur*
- Programmladung per Firmware*



CAKE-MAKING KONDITIONEIREI



SALVA's cake-maker modular oven is renowned as the best oven by prestigious artisan bakers around the world. The new door reduces heat loss by 35%, meaning lower energy consumption. The SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity glass used in the doors is cutting-edge German technology in thermal low-emissivity glass.

Der SALVA-Modulbackofen für Konditoreien wird von den weltweit berühmtesten Konditormeistern als der beste Backofen anerkannt. Die neue Tür vermindert den Wärmeverlust um 35%, was für einen geringeren Energieverbrauch sorgt. Die SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity-Scheiben, mit denen die Türen ausgestattet sind, entsprechen dem neuesten Stand deutscher Technik in Bereich Low-E-Gläser.

MODULES 60x40 / MODULE 60x40

	Interior measurements <i>Innenmaße</i>	Chamber height <i>Kammerhöhe</i>	Capacity <i>Kapazität</i>	Steam <i>Dampf</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		Optional <i>Optional</i>
ED-20	1.217x1.269 mm.	200 mm		
ED-30		300 mm		

MÓDULES 76x46 (30"x18") / MODULE 76x46 (30"x18")

	Interior measurements <i>Innenmaße</i>	Chamber height <i>Kammerhöhe</i>	Capacity <i>Kapazität</i>	Steam <i>Dampf</i>
NXM-20	952x911 mm	200 mm		
NXM-30		300 mm		Optional <i>Optional</i>
NXE-20	1.410x911 mm.	200 mm		
NXE-30		300 mm		
NXD-20	1.410x1.678mm.	200 mm		Yes <i>Ja</i>



MODULAR. THE JEWEL IN THE CROWN

MODULAR. DAS KRONJUWEL

Installed all around the world since 1968.
Seit 1968 wird dieser Backofen in der ganzen Welt installiert.



"Baking quality and low consumption. What more could you ask for?"
"Backqualität und geringer Verbrauch. Was kann man mehr verlangen?"



"Highly responsive"
"Hervorragende Ansprechzeit"



"The ideal companion"
"Der ideale Mitarbeiter"



"Always excellent products"
"Immer ausgezeichnete Produkte."



"The modular oven perfectly conveys the image we wish to portray as a company"
"Der Modulbackofen gibt perfekt das Bild wieder, das wir als Unternehmen geben wollen."



"From the very beginning we knew it was the ideal oven for a visible location."
"Wir wussten von Anfang an, dass dies der ideale Backofen für einen einsehbaren Raum ist."



"Robust and versatile"
"Robust und vielseitig."



BAKERY BÄCKEREI



PIZZERIA PIZZERIA



SALVA's cake-maker modular oven is renowned as the best oven by prestigious artisan bakers around the world.

The new door reduces heat loss by 35%, meaning lower energy consumption.

The SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity glass used in the doors is cutting-edge German technology in thermal low-emissivity glass.

Der SALVA-Modulbackofen für Konditoreien wird von den weltweit berühmtesten Konditormeistern als der beste Backofen anerkannt.

Die neue Tür vermindert den Wärmeverlust um 35%, was für einen geringeren Energieverbrauch sorgt.

Die SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity-Scheiben, mit denen die Türen ausgestattet sind, entsprechen dem neuesten Stand deutscher Technik in Bereich Low-E-Gläser.

	NXMP	NXEP	NXDP	LXP
	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>
By module Nach Modul	0,87m2	1,3 m2	2,37 m2	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



The secret of a good pizza is in the dough. The oven is the tool that guarantees the final result. That's why leading pizza chefs trust SALVA's modular oven.

The new modular pizza oven increases field of vision by 30%.

The cutting-edge door, along with its high thermal inertia, allows the oven to quickly recover temperature, making it the leading oven for this type of demanding product.

PIZZA MODULES 30 cm./ MODULE FÜR PIZZA 30cm.

	Baking surface measurements <i>Maße max. Backvorgang</i>	Chamber height <i>Kammerhöhe</i>	Capacity <i>Kapazität</i>	No Steam <i>Ohne Dampf</i>
EM-20 PIZZA	817x669 mm	200 mm	●●	No Steam <i>Ohne Dampf</i>
EMD-20 PIZZA	1.217x869 mm	200 mm	●●●●	No Steam <i>Ohne Dampf</i>
E-20 PIZZA	1.217x669 mm.	200 mm	●●●●	No Steam <i>Ohne Dampf</i>
NXM-20 PIZZA	952x911 mm.	200 mm	●●●●	No Steam <i>Ohne Dampf</i>
NXE-20 PIZZA	1.410x911 mm.	200 mm	●●●●	No Steam <i>Ohne Dampf</i>

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in ihrem Teig. Der Backofen ist das Werkzeug, das das Endergebnis garantiert. Darum vertrauen die besten Pizzabäcker auf den Modulbackofen von SALVA.

Der neue Modulbackofen hat ein 30% größeres Sichtfeld.

Die Tür der neuesten Generation ermöglicht es zusammen mit der hohen Wärmeträgheit, dass die Betriebstemperatur schnell wiederhergestellt wird. Dadurch ist dies der Referenzbackofen für dieses anspruchsvolle Produkt.

BOUTIQUE OVEN BACKOFEN BOUTIQUE



This oven combines the best of SALVA. The Kwik-co and the modular oven together form an unbeatable baking duo. All baking and fermentation requirements are met in less than 1 sqm. Fresh products and pre-cooked products. Bakery, Cake-Making and Pizzeria. A straightforward control panel with ECO and ECU energy-saving parameters. Baking technology in compact spaces.

Dieser Backofen vereint das Beste von SALVA. Die Backöfen Kwik-co und Modular sind zusammen ein unübertreffliches Tandem. Auf einer Fläche von weniger als 1 m² werden alle Back- und Gärbedürfnisse befriedigt. Frische und vorgebackene Produkte. Bäckerein, Konditorei und Pizzeria. Ein einfach handzuhabendes Bedienfeld, das mit den Parametern ECO und ECU Energieersparnis ermöglicht. Die gesamte Backtechnik zu Diensten eines minimalen Platzbedarfs.

BOUTIQUE OVENS RANGE BACKÖFEN BOUTIQUE RANGE

KX5- EMT- KXE20 BOUTIQUE OVEN BACKOFEN BOUTIQUE KX5- EMT - KXE20

Comprises a forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (2 trays 60x40). It also has a direct fermentation proofer (20 trays 60x40).

Bestehend aus einem Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und einer Backkammer (Wärmestrahlung, 2 Bleche 60x40). Außerdem ist ein Gäröfen für direkte Gärung vorhanden (20 Bleche 60x40).

KX5-EMT BOUTIQUE OVEN - STAND BACKOFEN BOUTIQUE KX5-EMT-TRÄGER

Ideal for open-kitchen baking. It comprises a forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (2 trays 60x40).

Ideal für das Backen im Verkaufsraum. Bestehend aus einem Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und einer Backkammer (Wärmestrahlung, 2 Bleche 60x40).

KX5-2 EMT BOUTIQUE OVEN - STAND BACKOFEN BOUTIQUE KX5-2 EMT- TRÄGER

Comprises a forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (4 trays 60x40). Its versatility makes it the ideal companion for open-kitchen baking.

Bestehend aus einem Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und zwei Backkammern (Wärmestrahlung, 4 Bleche 60x40). Seine große Vielseitigkeit machen diesen Backofen zum idealen Mitarbeiter für das Backen im Verkaufsraum.

KX9-EMT BOUTIQUE OVEN - STAND BACKOFEN BOUTIQUE KX9- EMT- TRÄGER

High-capacity boutique oven. Combines high production with its forced convection oven (9 trays 60x40) and high-quality radiation baking (2 trays 60x40).

Boutique-Backofen mit großer Backkapazität. Vereint mit seinem Zwangskonvektionsofen (9 Bleche 60x40) ein hohes Produktionsvolumen mit hoher Backqualität durch Wärmestrahlung (2 Bleche 60x40).

2 KL5-2 NXE BOUTIQUE OVEN BACKOFEN BOUTIQUE 2 KL5- 2 NXE

High-production boutique oven aimed at open-kitchen baking. It comprises 2 forced convection ovens (10 trays 76x46) and 2 radiation baking modules (6 trays 76x46).

Boutique-Backofen für hohe Produktionsvolumen für das Backen im Verkaufsraum. Bestehend aus zwei Zwangskonvektionsofen (10 Bleche 76x46) und zwei Backmodulen (Wärmestrahlung, 6 Bleche 76x46).

2 KL5-NXE BOUTIQUE OVEN BACKOFEN BOUTIQUE 2 KL5- NXE

High-production boutique oven aimed at open-kitchen baking. It comprises 2 forced convection ovens (10 trays 75x45) and 1 radiation baking module (3 trays 76x46). It is equipped with a direct proofer (18 trays 76x46).

Boutique-Backofen für hohe Produktionsvolumen für das Backen im Verkaufsraum. Bestehend aus zwei Zwangskonvektionsofen (10 Bleche 75x45) und einem Backmodul (Wärmestrahlung, 3 Bleche 76x46). Außerdem verfügt er über einen Gäröfen für direkte Gärung (18 Bleche 76x46).

ENERGY SAVINGS ENERGIEERSPARNIS



SALVA's modular oven has been designed for the lowest energy consumption possible. CUTTING-EDGE TECHNOLOGY for reduced energy consumption.

POWER MASTER CONTROL

This system allows an oven with several levels to operate with savings of up to 50% of its rated power. It is NOT necessary to contract the sum of the module powers, only the functional power. The POWER MASTER CONTROL system distributes the energy in accordance with the oven's requirements, without exceeding the power contracted.

PROPORTIONAL MODE

This system, independent from the previous one, alternates between activating the top and bottom heating elements.

ECO-ENERGY DESIGN for reduced consumption.

The top and bottom of the baking chamber are made of black BLUED STEEL. All the energy received by these two surfaces is transmitted in the form of radiation. There is no heat loss.

The independent ceramic heating elements, located in the mouth of the oven, generate a THERMAL BARRIER which minimises heat loss caused by the door opening.

The oven's THERMAL MASS gives it great energy inertia. Energy consumption is minimum once working temperature is reached. This inertia is reached through the use of ceramic heating elements and the refractory bottom.

Der Backofen Modular von SALVA wurde für einen möglichst geringen Stromverbrauch konzipiert. SPITZENTECHNOLOGIE für minimalen Verbrauch

POWER MASTER CONTROL

Durch dieses firmeneigene System kann der Etagenbackofen mit einer Ersparnis von bis zu 50% seiner Nennleistung betrieben werden. Es wird NICHT die Summe der Modulleistungen benötigt, sondern nur die funktionelle Leistung. Das POWER MASTER CONTROL-System verteilt die Energie entsprechend dem Bedarf des Backofens, ohne die Vertragsleistung zu überschreiten.

PROPORTIONALBETRIEB

Dieses vom vorgenannten unabhängige System wechselt die Aktivierung der Widerstände von Boden und Decke ab.

ÖKOENERGETISCHES DESIGN für minimalen Verbrauch. Decke und Boden der Backkammer sind aus schwarzem, GEBLÄUTEM STAHL. Die gesamte von diesen beiden Flächen erhaltene Energie wird durch Strahlung übertragen. Es kommt zu keinen Wärmeverlusten.

Die unabhängigen Keramikwiderstände am Einschub erzeugen eine THERMISCHE BARRIERE, welche die Wärmeverluste durch das Öffnen der Tür auf ein Minimum reduziert.

DIE THERMISCHE MASSE des Backofens verleiht ihm eine große energetische Trägheit. Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist der Stromverbrauch minimal. Diese Trägheit wird durch die Verwendung der Keramikwiderstände und des feuerfesten Bodens erzielt.

CONSUMPTION VERBRAUCH

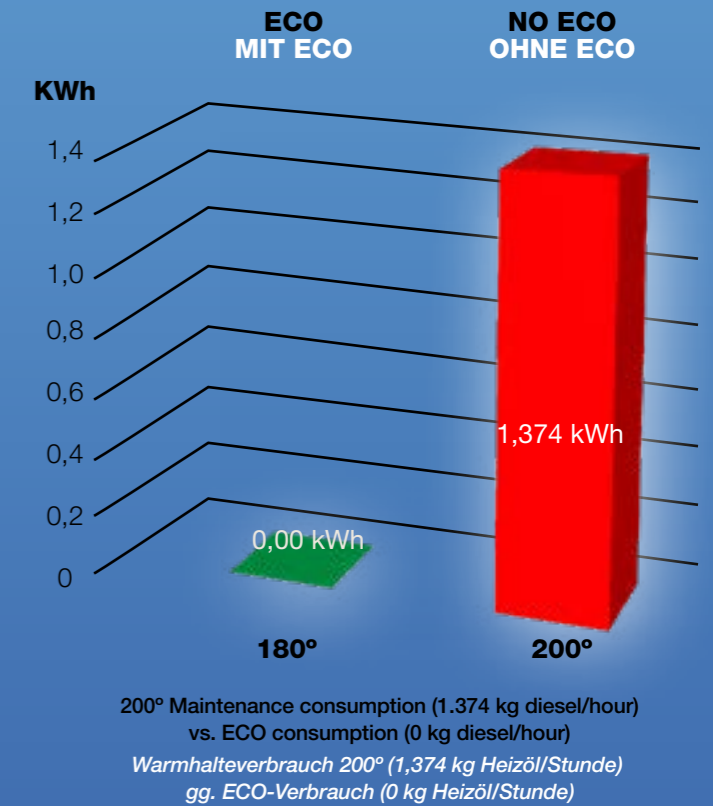
40 MINUTES TO PASS FROM 25°C TO 200 °C.
HEATING CONSUMPTION: 4.15 KW X H / M2
AVERAGE BAKING CONSUMPTION: 1.4 KW X H / M2

40 MINUTEN VON 25°C AUF 200 °C.
STROMVERBRAUCH AUFHEIZEN: 4,15 KW X H / M2
MITTLERER STROMVERBRAUCH BACKEN: 1,4 KW X H / M2

AUTO-OFF ECO PARAMETER PARAMETER ECO SELBSTABSCHALTUNG

The ECO parameter is available in the ADVANCE and e-FUTURE panels. This consists of the oven moving into standby and all the systems powering off if the panel or door is not used for a period of time set by the customer. By default this time is 10 minutes.

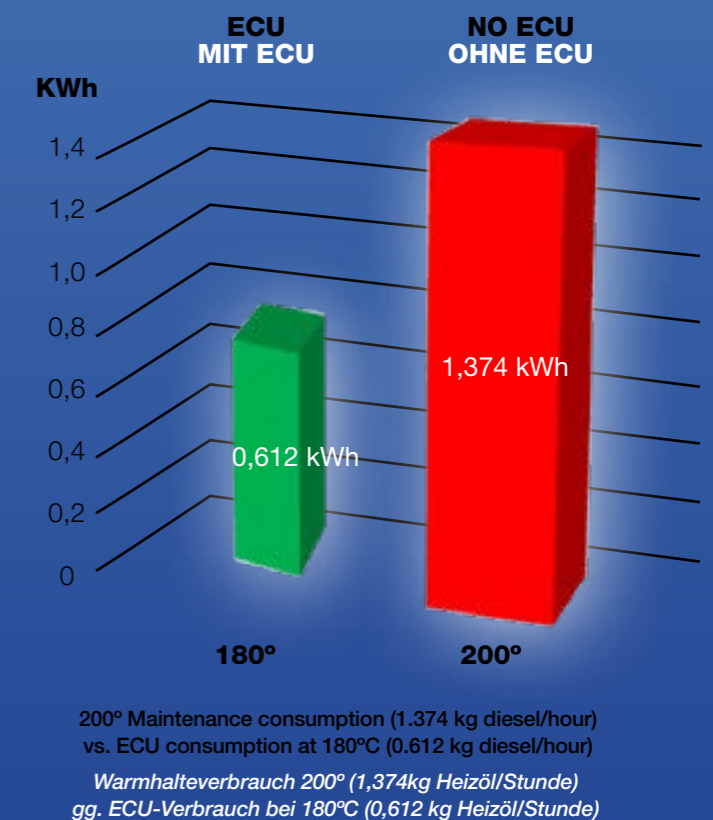
Der Parameter ECO ist bei den Bedienfeldern ADVANCE und e-FUTURE vorhanden. Er besteht darin, dass der Backofen nach einer vom Kunden programmierten Zeit, in der keinerlei Betätigung von Bedienfeld oder Tür stattgefunden hat, in den Standby-Status, bei dem sich alle Systeme ausschalten, geht. Werkseitig ist diese Zeit auf 10 Minuten eingestellt.



EFFICIENT MAINTENANCE ECU PARAMETER PARAMETER ECU EFFIZIENTE ERHALTUNG

The ECU parameter is available in the ADVANCE and e-FUTURE panels. The oven moves into standby if the panel or door is not used for a period of time set by the customer (default 30 minutes). When the temperature in the baking chamber drops below a value set by the user (by default, 120°C), the oven activates the heating elements in order to keep this temperature constant. The oven drops 20°C in 1 hour and takes just 9 minutes to restore working temperature.

Der Parameter ECU ist bei den Bedienfeldern ADVANCE und e-FUTURE vorhanden. Nach der vom Kunden festgelegten Zeit (werkseitig 30 Minuten), während der weder Bedienfeld noch Tür betätigt wurden, schaltet der Backofen in den Standby-Status. Wenn die Temperatur der Backkammer unter einen vom Benutzer festgelegten Wert (werkseitig 120°C) sinkt, aktiviert der Backofen die Widerstände, um diese Temperatur konstant zu halten. In 1 Stunde sinkt die Backofentemperatur um 20°C und es werden nur 9 Minuten benötigt, um die Betriebstemperatur wieder zu erreichen.



SALVALINK

SALVALINK

SALVA LINK is the software used to control SALVA ovens and fermenters.

The user interface is intuitive and easy to use, with all the key details of the connected machinery available at a glance.

It can be used to check the status of the units, change programmes, and access the energy consumption charts. Data analysis ensures a PROFITABLE bakery business.

Remote access to the control panel allows quicker, more accurate interventions and means the unit can be started up more quickly.

SALVA LINK helps you to be more profitable.

SALVA LINK ist eine Managementsoftware, mit der die Gärautomaten und Backöfen von SALVA gesteuert werden können.

Die Benutzerschnittstelle ist bedienerfreundlich und intuitiv und zeigt alle Schlüsseldaten der angeschlossenen Maschinen auf einen Blick.

Man kann den Gerätestatus anzeigen lassen, Programme ändern und auf die Stromverbrauchsgrafiken zugreifen. Die Analyse der Daten ermöglicht ein RENTABLES Management der Bäckerei.

Der Fernzugriff auf das Bedienfeld erlaubt schnellere und präzisere Eingriffe, wodurch für das Einschalten des Geräts weniger Zeit benötigt wird.

SALVA LINK hilft Ihnen, rentabel zu sein.





salva

LOADERS AUTOMATISCHER BESCHICKER

LOADERS

The bakery-type modular oven (inward opening door) has a complete range of loaders. Built-in Loader, Column Loader and Scissor Loader.

AUTOMATISCHER BESCHICKER

Der Modulbackofen für Bäckereien (Türöffnung nach innen) verfügt über eine komplette Produktlinie von Beschickern. Eingebauter Beschicker, Säulenhubtisch und Scherenhubtisch.

SCISSOR LOADER SCHERENHUBTISCH



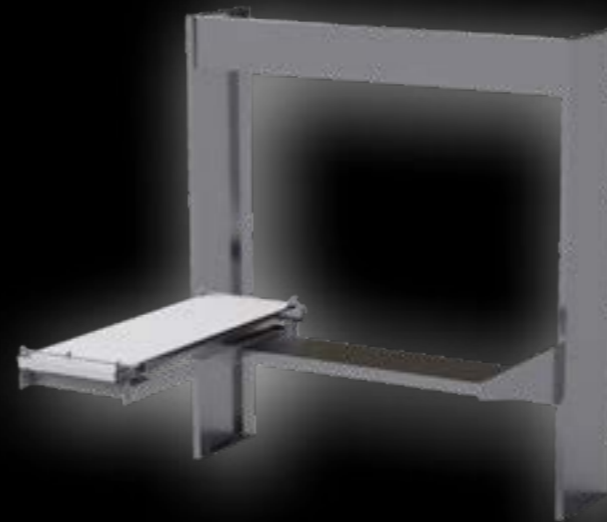
MANUAL ELEVATOR LOADER MANUELLER SÄULENHUBTISCH



AUTOMATIC ELEVATOR LOADER AUTOMATISCH LIFT LOADER



BUILT-IN LOADER EINGEBAUTER BESCHICKER



ACCESSORIES ZUBEHÖR

AIR CONDENSER LUFTKONDENSATOR

Eliminates excess baking steam. Uses air as the refrigerant fluid. The use of air makes it environmentally-friendly, with no additional costs other than electricity.

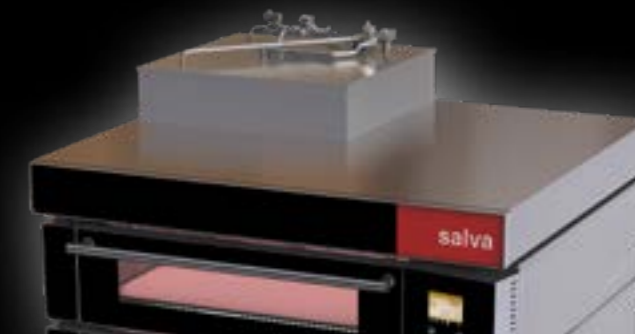
Entfernt den überschüssigen Dampf. Verwendet Luft als Kühlmedium. Die Verwendung von Luft ist umweltfreundlich und führt zu keinen weiteren Kosten als die des Stroms.



WATER CONDENSER WASSERKONDENSATOR

Eliminates excess baking steam, using water as the refrigerating fluid.

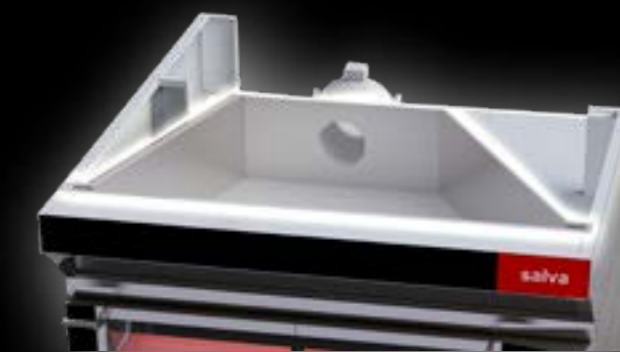
Entfernt den überschüssigen Dampf anhand von Wasser als Kühlmedium.



EXTRACTION HOOD ABZUGSHAUBE

The extraction system means the oven can work in compact spaces, and can discharge all the particles generated in baking.

Die Abzugsanlage ermöglicht den Backofenbetrieb in geschlossenen Räumen. Es können alle beim Backen entstehenden Partikel abgeführt werden.



MODELS MODELLE

FOR 60x40 TRAYS FÜR BLECHE 60x40 60x40

PER MODULE / PRO MODUL

2 - 60x40
0,55 m²
4 Ø 30 cm

MODULE MODUL EM-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
PROOFER GÄROFEN	1 kw	108 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

2 - 60x40
0,55 m²
4 Ø 30 cm

MODULE MODUL EMT-

	Power Leistung	Weight Gewicht
EMT-E/B	-	19/15 kg.
EMT-20+V	4,9 kw	141 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

3 - 60x40
0,76 m²
8 Ø 30 cm

MODULE MODUL E-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
PROOFER GÄROFEN	1 kw	108 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

4 - 60x40
1,06 m²
8 Ø 30 cm

MODULE MODUL EMD-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
PROOFER GÄROFEN	1 kw	139 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

6 - 60x40
1,54 m²

MODULE MODUL ED-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



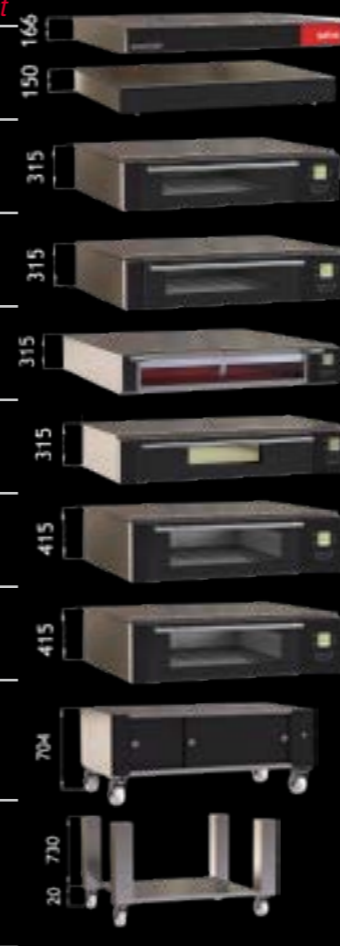
FOR 75x45 TRAYS FÜR BLECHE DE 75x45

PER MODULE / PRO MODUL 2

- 75x45
0,57 m²
4 Ø 30 cm

MODULE MODUL NXM-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
PROOFER GÄROFEN	1 kw	108 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-

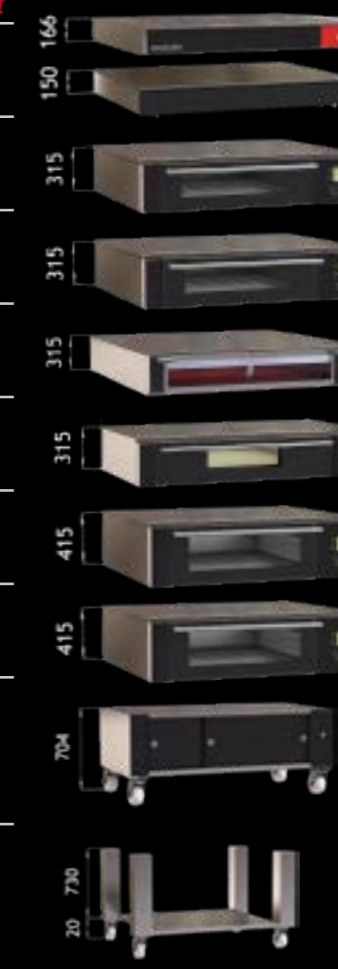


PER MODULE / PRO MODUL

3 - 75x45
1,28 m²
9 Ø 30 cm

MODULE MODUL NXE-

	Power Leistung	Weight Gewicht
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.
PROOFER GÄROFEN	1 kw	150 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

4 - 75x45
1,52 m²
10 Ø 30 cm

MODULE MODUL LXP-

	Power Leistung	Weight Gewicht
LXP-E/B	-	68/104 kg.
LXP-20	11,4 kw	483 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



PER MODULE / PRO MODUL

6 - 75x45
2,40 m²
18 Ø 30 cm

MODULE MODUL NXD-

	Power Leistung	Weight Gewicht
NXD-E/B	-	86/126 kg.
NXD-20+V	19,8 kw	431 kg.
NXDP-20	19,8 kw	441 kg.
LEGS FÜSSE GRILLE ROST	-	-



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 / ESPAÑA

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) 608 425 458
vtemir@salva.es

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

FILIALS / FILIALEN

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
frank.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 KINGDOM & 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@somer.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

1K-01-16