

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Bakery, Pastry and Pizza

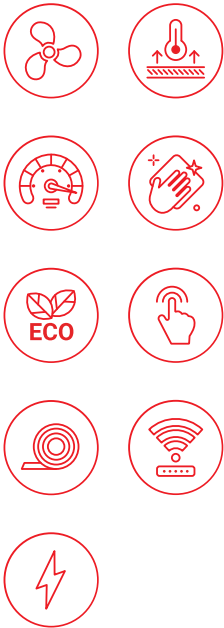


Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943



Boutique

eléctrico / *electric*



El horno BOUTIQUE ha sido creado para ser instalado en tiendas, despachos de alimentación, cafeterías y para cocer de cara al público, con la posibilidad de realizar las cocciones en hornos de radiación con solera de piedra o en horno de aire forzado.

El horno de convección incluye:

- Calentamiento por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Puerta reversible.
- Con productor de vapor de alto rendimiento por inyección de agua en la turbina.
- El horno de radiación incluye:
- Aspecto rústico del producto por cocción sobre solera de piedra.
- Posibilidad de incorporar uno o dos módulos.
- Puerta panadera de fácil limpieza.
- Alta producción de vapor y de gran calidad.

The BOUTIQUE oven was created for installation in shops, food outlets, cafeterias and for open-kitchen baking, with the option of baking in radiation ovens with stone hearth or in forced air ovens.

- *The convection oven includes:*
- *Fan driven air flow.*
- *Fast heat-up time.*
- *Reversible door.*
- *High-performance steam producer by water injection in the turbine.*
- *The radiation oven includes:*
- *Rustic product appearance thanks to the stone hearth.*
- *Option of including one or two modules.*
- *Easy-to-clean baker's door.*
- *High steam production, with high quality.*

Boutique

eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics

HORNO OVEN	Kw	Fases Phases	V	A	Hz
HORNO KX5+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KX5+H, DECK EMT-20	13,6	3N~	230/400	32,6/18,4	50/60
HORNO KX5+H, 2 MÓDULOS EMT-20 OVEN KX5+H, 2 DECKS EMT-20	19,7	3N~	230/400	46,2/25,8	50/60
HORNO KX5+H, MÓDULO EMT-20 Y ESTUFA OVEN KX5+H, DECK EMT-20 AND PROOFER	14,6	3N~	230/400	37,6/23,4	50/60
HORNO KX9+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KX9+H, DECK EMT-20	20,6	3N~	230/400	52,1/29,4	50/60
HORNO KL5+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KL5+H, DECK EMT-20	14,6	3N~	230/400	36,1/20,4	50/60
HORNO KL5+H, 2 MÓDULOS EMT-20 OVEN KL5+H, 2 DECKS EMT-20	20,7	3N~	230/400	49,7/27,8	50/60
HORNO KL5+H, MÓDULO EMT-20 Y ESTUFA OVEN KL5+H, DECK EMT-20 AND PROOFER	15,6	3N~	230/400	41,1/25,4	50/60
HORNO KL9+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KL9+H, DECK EMT-20	23,1	3N~	230/400	-/33,4	50/60

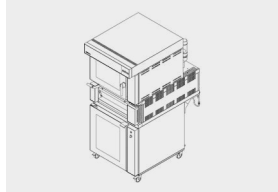
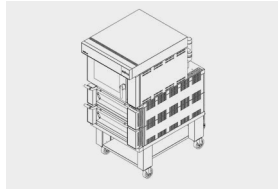
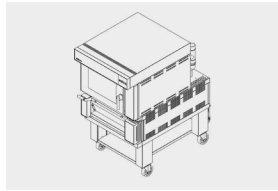
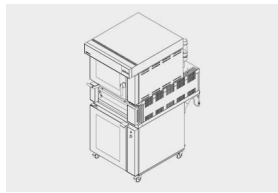
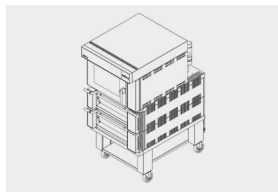
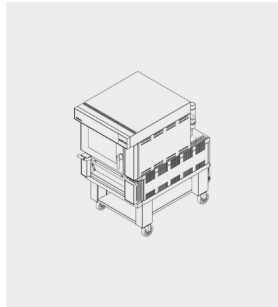
Dimensiones / Dimensions

HORNOS OVENS	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg
HORNO KX5+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KX5+H, DECK EMT-20	915	1680	1465	392
HORNO KX5+H, 2 MÓDULOS EMT-20 OVEN KX5+H, 2 DECKS EMT-20	915	1995	1465	559
HORNO KX5+H, MÓDULO EMT-20 Y ESTUFA OVEN KX5+H, DECK EMT-20 AND PROOFER	915	2099	1465	448
HORNO KX9+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KX9+H, DECK EMT-20	915	2065	1465	463
HORNO KL5+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KL5+H, DECK EMT-20	915	1680	1465	405
HORNO KL5+H, 2 MÓDULOS EMT-20 OVEN KL5+H, 2 DECKS EMT-20	915	1995	1465	572
HORNO KL5+H, MÓDULO EMT-20 Y ESTUFA OVEN KL5+H, DECK EMT-20 AND PROOFER	915	2099	1465	481
HORNO KL9+H, MÓDULO EMT-20 OVEN KL9+H, DECK EMT-20	915	2065	1465	472

Boutique

eléctrico / *electric*

Accesorios / *Accessories*



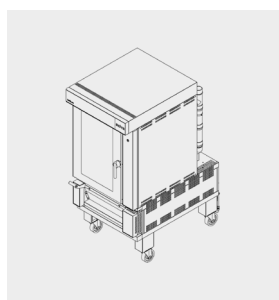
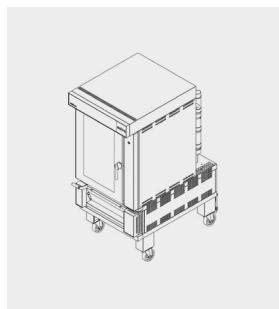
HORNO BOUTIQUE / BOUTIQUE OVEN (Horno convección 5 bandejas) / (5 trays convection oven)	
Código / Code	Descripción / Description
1177113105	EMT-V1-S53-KX5 60X40 STC (Horno Kwik-Co Kx5 y 1 Módulo Emt-20) (KX5 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)
1177127205	EMT-V2-S35-KX5 60X40 STC (Horno Kwik-co KX5 y 2 módulos EMT-20) (KX5 Kwik-co oven and 2 EMT-20 decks)
1177111105	EMT-V1-KXE-KX5 60X40 STC (Horno KX5 y 1 módulo EMT-20 y estufa KXE) (KX5 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck and KXE proofer)
1177113106	EMT-V1-S53-KL5 80X40 STC (Horno KL5 y 1 módulo EMT-20) (KL5 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)
1177127206	EMT-V2-S35-KL5 80X40 STC (Horno KL5 y 2 módulos EMT-20) (KL5 Kwik-co oven and 2 EMT-20 decks)
1177111106	EMT-V1-KLE-KL5 80X40 STC (Horno KL5 y 1 módulo EMT-20 y estufa KXE) (KL5 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck and KXE proofer)

ACCESORIOS / ACCESSORIES	
Código / Code	Descripción / Description
1138345105	COND. VAHOS CV-EMT FUMES CONDENSER CV-EMT

Boutique

eléctrico / *electric*

Accesorios / *Accessories*



HORNO BOUTIQUE / BOUTIQUE OVEN (Horno convección 9 bandejas) / (9 trays convection oven)	
Código / Code	Descripción / Description
1177117109	EMT-V1-S20-KX9 60X40 STC (Horno KX9 y 1 módulo EMT-20) (KX9 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)
1177118109	EMT-V1-S35-KX9 60X40 STC (Horno KX9 y 1 módulo EMT-20) (KX9 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)
1177117107	EMT-V1-S20-KL9 80X40 STC (Horno KL9 y 1 módulo EMT-20) (KL9 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)
1177118108	EMT-V1-S35-KL9 80X46 STC (Horno KL9 y 1 módulo EMT-20) (KL9 Kwik-co oven and 1 EMT-20 deck)

ACCESORIOS / ACCESSORIES	
Código / Code	Descripción / Description
1138345105	COND. VAHOS CV-EMT FUMES CONDENSER CV-EMT

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