

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



Eolo

eléctrico / *electric*



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

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Superficie mínima ocupada gracias a sus 78cm de ancho
- 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.

The EOLO oven in all its versions has been created to be installed in stores, food offices, cafeterias, to cook in public view.

- *Convection oven for forced air cooking.*
- *Minimal occupied surface thanks to its 78cm width*
- *Quick reach of cooking temperature.*
- *Reversible door.*
- *Adjustable steam outlet.*
- *With steam producer by injection of water directly into the turbine.*

PANADERÍA Y PASTELERÍA

BAKERY AND PASTRY

Eolo

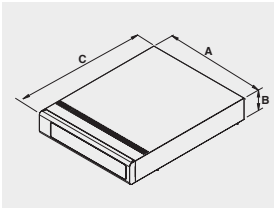
eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics

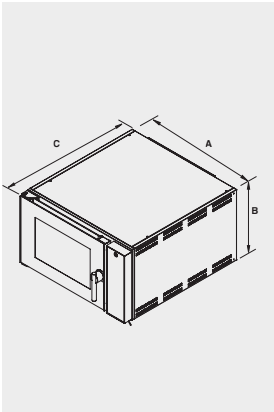


| HORNO / OVEN | KW | FASES / PHASES | V | A | Hz | Volumen/ Volume dm ³ |
|--------------|----|----------------|---------|-----|-------|---------------------------------|
| EO-5 | 6 | 3N~ | 230/400 | 9,5 | 50/60 | 95 |
| EO-5+H | 6 | 3N~ | 230/400 | 9,5 | 50/60 | 95 |
| EO-9 | 12 | 3N~ | 230/400 | 19 | 50/60 | 224 |
| EO-9+H | 12 | 3N~ | 230/400 | 19 | 50/60 | 224 |

Dimensiones / Dimensions

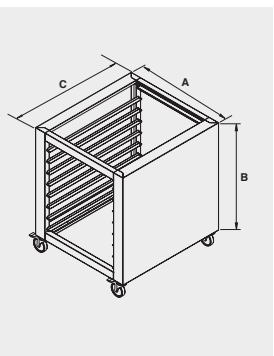


| CAMPANA / HOOD | A mm | B mm | C mm | Peso/ Weight (kg) |
|----------------|------|------|------|-------------------|
| EOC | 780 | 160 | 1033 | 15 |



| HORNO / OVEN | A | B | C | Peso | Nº Bandejas / N Trays | Separación entre bandejas / Separation btw. Trays (mm) |
|--------------|-----|------|------|------|-----------------------|--|
| EO-5 * | 780 | 535 | 1001 | 112 | 5 | 76 |
| EO-5+H * | 780 | 535 | 1001 | 112 | 5 | 76 |
| EO-9 | 780 | 1070 | 1001 | 170 | 9 | 102 |
| EO-9+H | 780 | 1070 | 1001 | 170 | 9 | 102 |

* Horno eléctrico monofásico / Single phase electric oven +3%



| SOPORTE / SUPPORT | A | B | C | Peso | NºBandejas / N Trays | Nº Alturas | Separación entre bandejas / Separation btw. Trays (mm) |
|-------------------|-----|-----|-----|------|----------------------|------------|--|
| EOS-20 960 | 780 | 855 | 963 | 44 | 20 (60x40) | 10 | 76 |
| EOS-10 700 | 780 | 855 | 715 | 36 | 10 (60x40) | 5 | 100 |
| EOS-20 420 | 780 | 855 | 422 | 29 | - | - | - |
| EOS-10 165 | 780 | 855 | 165 | 20 | - | - | - |

PANADERÍA Y PASTELERÍA

BAKERY AND PASTRY

Eolo

eléctrico / electric



| 5/9 Bandejas - 5/9 Trays - 60x40 | |
|----------------------------------|---|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460500999 | Horno EO-5 60x40 KS90 Oven EO-5 60x40 KS90 |
| 1460500000 | Horno EO-5+H 60x40KS90 Oven EO-5+H 60x40KS90 |



| ACOPAMIENTO SALIDA DE VAHOS / FUMES OUTLET PIPING | |
|---|---------------------------|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460920000 | MAT. SALIDA VAHOS EO |

| HORNO EOLO EO-9 / EOLO EO-9 OVEN | |
|----------------------------------|---|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460900999 | Horno EO-9 60x40 KS90 Oven EO-9 60x40 KS90 |
| 1460900000 | Horno EO-9+H 60x40 KS90 Oven EO-9+H 60x40 KS90 |

| ACOPAMIENTO ENTRE HORNOS / TWO OVENS COUPLING | |
|---|-----------------------------|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460921000 | ACOPL. EO5/EO5 |
| 1460921000 | ACOPL. EO5/EO9 (EO9 ABAJO) |
| 1460922000 | ACOPL. EO5/EO9 (EO9 ARRIBA) |



| CAMPANA / HOOD | |
|----------------|---|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460000100 | CAMPANA EOC/20 HOOD EMBELLISHER EOC/20 |

| CONDENSADOR / CONDENSER | |
|-------------------------|---------------------------|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1460910000 | CONDENSADOR CV-EO/20 |



| SOPORTE / TRAY SUPPORT | |
|------------------------|---|
| Código / Code | Descripción / Description |
| 1430020000 | SOPORTE EOS-20/20 960 C/RDAS SUPPORT EOS-20 960 WITH WHEELS |
| 1430022100 | SOPORTE EOS-10/20 700 C/RDAS SUPPORT EOS-10/20 700 WITH WHEELS |
| 1460000105 | SOPORTE EOS/20 420 C/RUEDAS SUPPORT EOS720 420 WITH WHEELS |
| 1460000110 | SOPORTE EOS/10 165 C/PATAS SUPPORT EOS/10 165 WITHOUT WHEELS |

Horno eléctrico monofásico / Single phase electric oven +3%

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