

Brot

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 150 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 150 Programmplätze, mit je 5 möglichen Backphasen.

BESSERE KONNEKTIVITÄT

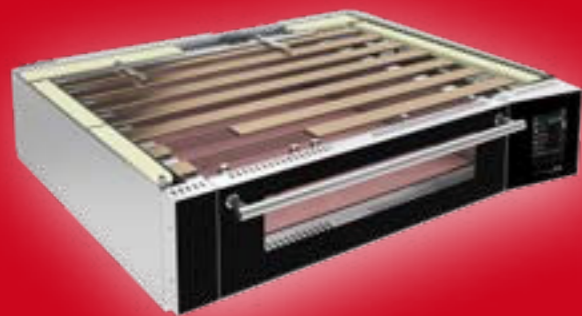
Die Steuerung e-Future ermöglicht über SALVALINK eine Internetverbindung zu Ihrem PC oder Smart-Phone.

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 Moduletagenofens 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.

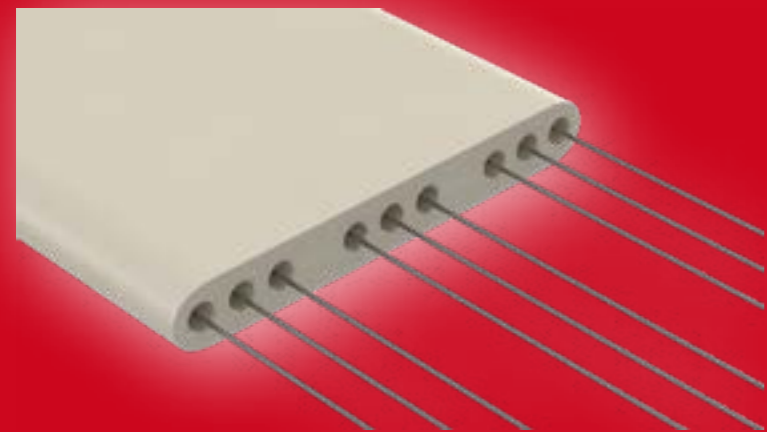


SALVA uses an oven heating system which is unique on the market. Tungsten electrical elements inserted in ceramic bricks. Over 90% of the top and bottom sections is effective radiant surface, with independent control of the sets of elements in the mouth, top and bottom.

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 Ein-schub, 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.



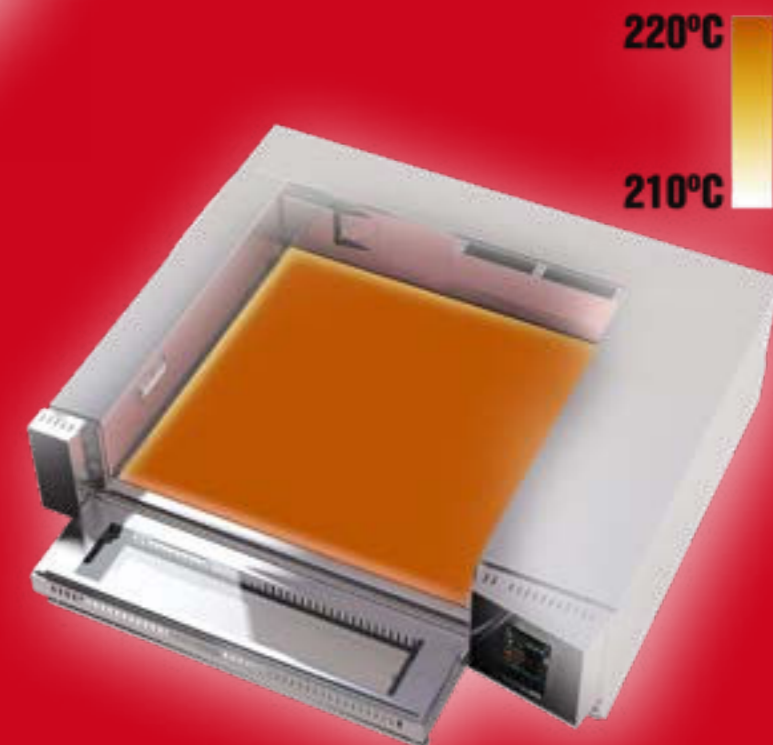
The damper is motorised and programmable in all oven versions, guaranteeing products with a perfect finish. No more oversights when opening the draft.

Die Zugklappe ist bei allen Ofenmodellen motorge-trieben 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 EXZELLENTES 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.

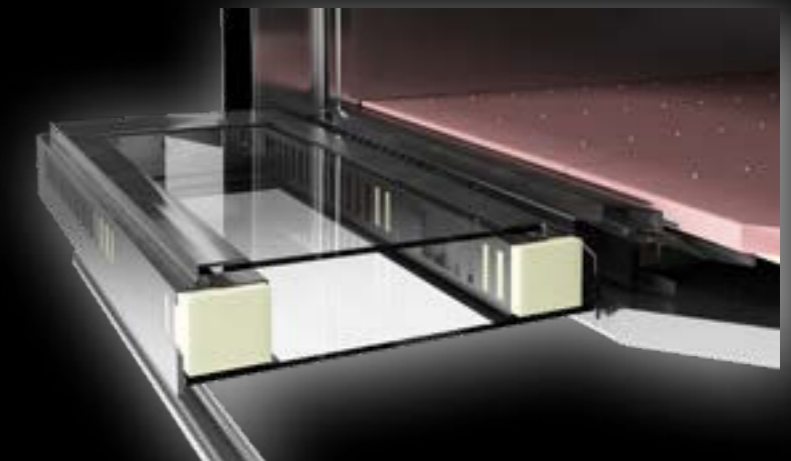


NATURAL CONVECTION COOLING KÜHLUNG DURCH FREIE KONVEKTION

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.



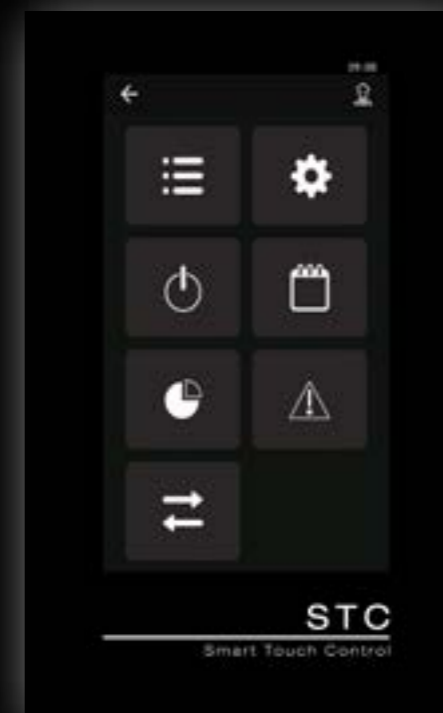
CONTROL PANELS STEUERUNGEN

SMART TOUCH CONTROL - STC



The modular oven can be fitted with 2 different control panels: E-ADVANCE and STC

Der modulare Ofen kann mit 2 verschiedenen Bedienfeldern ausgestattet werden: E-ADVANCE und STC



- 7" Graphic Display.
- Built-in library of pictograms.
- SALVALINK connection.
- Easy to program and use.
- 3 zone temperature control.
- Motorised flue.
- 150 programmes with 10 phases in each one.
- Energy management menu.
- Timed start-up calendar.
- ECO parameter: Auto switch-off.
- ECU parameter: Efficient temperature maintenance.
- Loading of programmes via USB.

- 7" Grafik-Display.
- Eingebaute Bibliothek mit Piktogrammen.
- SALVALINK-Anschluss.
- Einfach zu programmieren und zu benutzen.
- 3-Zonen-Temperaturregelung.
- Motorisierter Schornstein.
- 150 Programme mit 10 Phasen in jedem Programm.
- Menü zur Energieverwaltung.
- Zeitgesteuerter Startkalender.
- ECO-Parameter: Automatische Abschaltung.
- ECU-Parameter: Effiziente Temperaturerhaltung.
- Laden von Programmen über USB.

E-ADVANCE



- TOUCH CONTROL
- Easy to program and use.
- 3 zone temperature control.
- Motorised flue.
- 100 programmes, 10 phases in each.
- ECO parameter (Auto-off)
- ECU parameter (Efficient temperature maintenance).
- Firmware program loading.

- BERÜHRUNGSSTEUERUNG
- Einfach zu programmieren und zu bedienen.
- Temperaturkontrolle in drei Zonen.
- Motorisierter Rauchabzug.
- 100 Programme, jeweils 10 Phasen.
- ECO-Parameter (automatische Abschaltung).
- ECU-Parameter (effiziente Temperaturerhaltung).
- Laden der Programme per Firmware.

CAKE MAKING KONDITIONEIREI



SALVA's patisserie 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.

DECKS 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		

DECKS 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		Optional <i>Optional</i>



BAKERY BÄCKEREI



PIZZERIA PIZZERIA



SALVA's 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-Emissiv-Scheiben, mit denen die Türen ausgestattet sind, entsprechen dem neuesten Stand deutscher Technik in Bereich Low-E-Gläser.

	NXMP	EDP	NXEP	NXDP	LXP
	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>	surface measurements <i>Oberflächenmessungen</i>
By Deck Nach Modul	0,87m2	1,54 m2	1,3 m2	2,37 m2	1,52 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 DECK 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 BOUTIQUE BACKOFEN

MAXIMUM COOKING IN MINIMUM SPACE

MAXIMALES KOCHEN AUF KLEINSTEM RAUM



This oven combines the best of SALVA. The Kwik-co and the modular oven together in an unbeatable baking tandem. In less than 1 m² of space all cooking and proving needs are solved. Fresh and pre-cooked products. Bakery, Patisserie and Pizzeria. A simple to use control panel, which allows energy saving with the ECO and ECU parameters. All the baking technology at the service of minimum space.

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. Bäckereien, Konditorei und Pizzeria. Ein einfach handzuhabendes Bedienfeld, das mit den Parametern ECO und ECU Energieersparnis ermöglicht. Die gesamte Backtechnik zu Diensten eines minimalen Platzbedarfs.

OVENS BOUTIQUE RANGE **ÖFENBEREICH BOUTIQUE**

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H-1 NXEP-SUPPORT **BOUTIQUE OFEN 2 KX5+H-1 NXEP-GESTELL**



It includes two Kwik-co ovens with 5 trays of 60x40 cm each, a NXEP modular oven with a baking door with 3 trays of 75x45 cm, on a support with wheels and a hood on top.

Es umfasst zwei Kwik-co-Backöfen mit je 5 Blechen von 60x40 cm, einen modularen NXEP-Backofen mit einer Backtür mit 3 Blechen von 75x45 cm, auf einem Gestell mit Rädern und einer Haube auf der Oberseite.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H- 1 NXDP-SUPPORT **BOUTIQUE OFEN 2 KX5+H - 1 NXDP - GESTELL**



Includes an extractor hood, two Kwik-co 5-burner 60x40 cm ovens and an NXDP modular oven with 6-burner 75x45 cm cooking door on a stand with castors.

Besteht aus einer Dunstabzugshaube, zwei Kwik-co-Backöfen mit 5 Blechen 60x40 cm, einem modularen NXDP-Backofen mit Backtür mit 6 Blechen 75x45 cm. auf einem Gestell mit Rädern.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H - 2 NXEP-SUPPORT **BOUTIQUE OFEN 2 KX5+H - 2 NXEP - GESTELL**



Includes two Kwik-co ovens with 5 trays each measuring 60x40 cm and two NXEP modular ovens with 3 trays each measuring 75x45 cm. A stand on castors and a hood on top.

Besteht aus zwei Kwik-co-Backöfen mit je 5 Blechen à 60x40 cm und zwei NXEP-Modulbacköfen mit je 3 Blechen à 75x45 cm. Ein Rollständer und eine Haube an der Oberseite.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H 2-NXE SUPPORT **BOUTIQUE OFEN 2 KX5- EMT -NXE KXE GESTELL**



It includes two Kwik-co ovens with 5 trays of 60x40 cm each and two NXE modular ovens with pastry door with 3 trays of 75x45 cm each, support on castors and hood on top.

Es umfasst zwei Kwik-co-Backöfen mit je 5 Blechen à 60x40 cm und zwei NXE-Modulbacköfen mit Konditoreitür mit je 3 Blechen à 75x45 cm, Rollständer und Abzugshaube oben.

BOUTIQUE OVEN BOUTIQUE BACKOFEN



THE PERFECT COMBINATION
OF KWIK-CO AND MODULAR IN
LESS THAN 1M².

*DIE PERFEKTE KOMBINATION
VON KWIK-CO UND MODULAR IN
WENIGER ALS 1M².*

BOUTIQUE OVEN RANGE **BOUTIQUE-OFENHERD**

BOUTIQUE OVEN KX5- EMT- KXE20
BOUTIQUE OFEN KX5- EMT - KXE20



It includes a KWIK-CO oven (5 trays 60x40), an EMT Modular oven (2 trays 60x40) and a direct proofing oven (20 trays 60x40).

Es umfasst einen KWIK-CO-Ofen (5 Bleche 60x40), einen EMT Modular-Ofen (2 Bleche 60x40) und einen Direktgärschrank (20 Bleche 60x40).

BOUTIQUE OVEN KX5-EMT- SOPORTE
BOUTIQUE OFEN KX5-EMT-SUPPORT



Perfect for cooking in front of the public. Includes a KWIK-CO oven (5 trays 60x40) and a modular EMT (2 trays 60x40).

Perfekt für das Kochen vor Publikum. Enthält einen KWIK-CO-Ofen (5 Bleche 60x40) und einen modularen EMT (2 Bleche 60x40).

BOUTIQUE OVEN KX5- 2 EMT- SOPORTE
BOUTIQUE OFEN KX5-2 EMT- SUPPORT



Oven with KWIK-CO (5 trays 60x40) and two EMT chambers (4 trays 60x40), ideal for cooking in front of the public with great versatility.

Backofen mit KWIK-CO (5 Bleche 60x40) und zwei EMT-Kammern (4 Bleche 60x40), ideal für das Kochen vor Publikum mit großer Vielseitigkeit.

BOUTIQUE OVEN KX9- EMT- SOPORTE
BOUTIQUE OFEN KX9- EMT- SUPPORT



Large capacity boutique oven with KWIK-CO (9 trays 60x40) and EMT baking quality (2 trays 60x40).

Großraum-Boutiquenofen mit KWIK-CO (9 Bleche 60x40) und EMT-Backqualität (2 Bleche 60x40).

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 front 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.

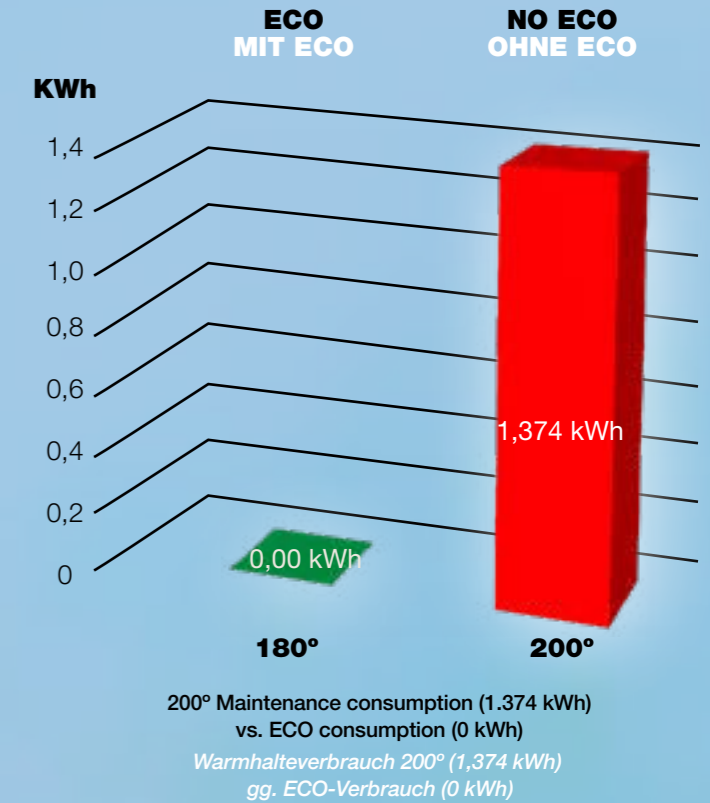
CONSUMPTION VERBRAUCH

40 MINUTES 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 e-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.

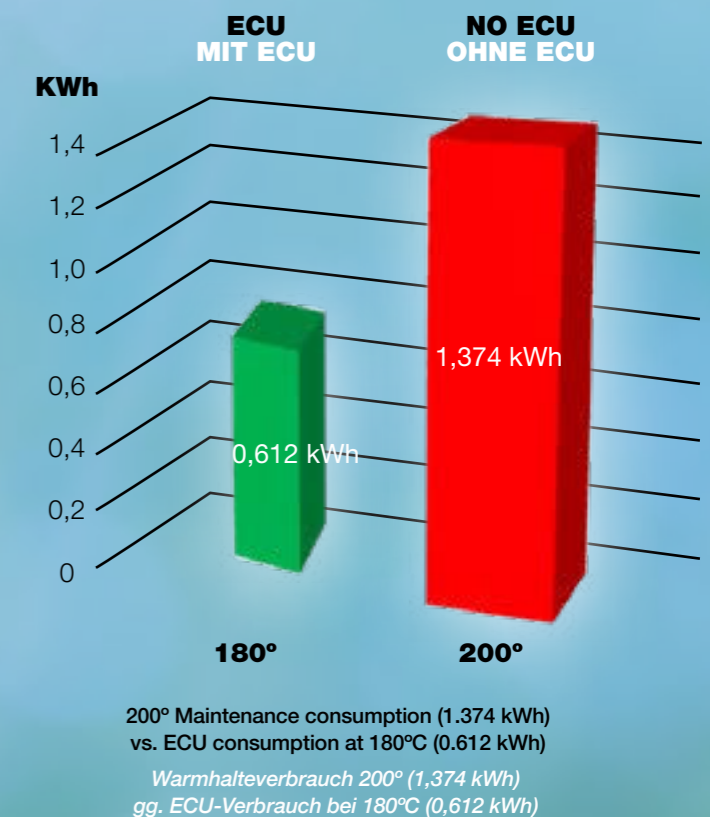
Der Parameter ECO ist bei den Bedienfeldern e-ADVANCE und e-FUTURE vorhanden. Er besteht darin, dass der Backofen nach einer vom Kunden programmierten Zeit, in der keinerlei Betätigung von Bedienfeld oder Tür stattgefunden hat, in den Standby-Status, bei dem sich alle Systeme ausschalten, geht. Werkseitig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



EFFICIENT MAINTENANCE ECU PARAMETER PARAMETER ECU EFFIZIENTE ERHALTUNG

The ECU parameter is available in the e-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 e-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 management software that allows the control of SALVA fermenters and ovens. The user interface is easy and intuitive, displaying at a glance all the key data of the connected machines. You can view the status of the equipment, change programmes and access energy consumption graphs. Data analysis enables the bakery to be managed in a COST-EFFECTIVE way. Remote access to the control panel allows faster and more precise interventions, getting the equipment up and running in less time.

SALVA LINK helps you to be profitable.

SALVA LINK ist die Verwaltungssoftware, die die Steuerung der SALVA Fermenter und Öfen ermöglicht. Die Benutzeroberfläche ist einfach und intuitiv und zeigt auf einen Blick alle wichtigen Daten der angeschlossenen Geräte an. Sie können den Status der Geräte einsehen, Programme ändern und auf Energieverbrauchsdiagramme zugreifen. Die Datenanalyse ermöglicht eine COST-EFFECTIVE Verwaltung der Bäckerei. Der Fernzugriff auf das Bedienfeld ermöglicht schnellere und präzisere Eingriffe, so dass die Geräte in kürzerer Zeit wieder in Betrieb genommen werden können.

SALVA LINK hilft Ihnen, rentabel zu sein.



TOTAL CONNECT

Total Connect is a solution that stores data in the cloud and allows us to have a very stable and secure connection to multiple offices. In each dependency there will be a Smart box that will be connected via Wi-Fi to each computer and also to the premises' own Wi-Fi network.

DATA TRANSMISSION

Under universal communication standards.

TOTAL CONNECT

Es handelt sich um eine Lösung, die Daten in der Cloud speichert und eine sehr stabile und sichere Verbindung zu mehreren Geräten ermöglicht. Innerhalb jeder Einheit haben die Geräte die Möglichkeit, sich sowohl über WLAN (drahtlos) als auch über Ethernet (kabelgebunden) mit dem System zu verbinden.

DATENÜBERTRAGUNG

Unter universellen Kommunikationsstandards.



View the status of the equipment:
_Temperatures
_Time
_Steam
_Draft
_Software
_Inputs
_Outputs

Zeigen Sie den Status des Geräts an:

*_Temperaturen
_Zeit
_Dampf
_Entwurf
_Software
_Eingänge
_Ausgänge*



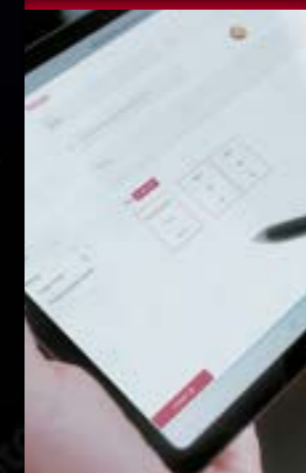
Create, Modify and transfer to all units with a key press.

Erstellen, Ändern und Übertragung an alle Einheiten mit einem Tastendruck drücken.



Management by areas, regions or business types. The cooking programs are associated to a particular zone or to a type of equipment.

Verwaltung nach Bereichen, Regionen oder Geschäftstypen. Die Kochprogramme sind mit einer bestimmten Zone oder einem Gerätetyp verbunden.



Use of folders to archive the cooking programs.

Verwendung von Ordnern zur Archivierung der Kochprogramme.



Help control product quality by creating a data log and graphs:
_Temperatures
_Time
_Steam
_Draft
_Door openings
_Etc.

Helfen Sie bei der Kontrolle der Produktqualität durch Erstellen Sie ein Datenprotokoll und Diagramme:

*_Temperaturen
_Zeit
_Dampf
_Zugluft
_Türöffnungen
_Und so weiter.*



Creation of different user profiles with different rights.

Erstellung von verschiedenen Benutzer Profilen mit unterschiedlichen Rechten.



Visualize remotely, different devices and units.

Visualisieren Sie aus der Ferne, verschiedene Geräte und Einheiten.





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



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 TRAYS OF 60x40 **FÜR BLECHE 60x40**

PER DECK/ PRO MODUL

2 Trays /Bleche- 60x40
0,56 m2 cooking surface/ Kochfläche
4 pizzas Ø 30 cm

EM-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
EM-E/B	-	33 50 kg.	1317x165x1088 1317x150x924 mm
EM-20	4,9 kw	141 kg.	1317x315x1073 mm
EM-20+V	6,3 kw	187 kg.	1317x315x1096 mm
EM-20 PIZZA	6,2 kw	155 kg.	1317x315x1073 mm
PROOFER GÄROFEN	1,1 kw	108 kg.	1317x704x924 mm
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

2 Trays /Bleche- 60x40
0,50 m2 cooking surface/ Kochfläche

EMT-			
	Potencia Puissance	Peso Poids	Ancho xAlto xFondo LxHxP
EMT-E/B	-	19 15 kg.	915x165x1312 915x70x1312 mm
EMT-20+V	6,1 kw	141 kg.	915x315x1399
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

3 Trays /Bleche - 60x40
0,83 m2 cooking surface/ Kochfläche
8 pizzas Ø 30 cm

E-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
E-E/B	-	45 65 kg.	1717x165x1088 1717x150x924 mm
E-20	7,8 kw	168 kg.	1717x315x1073 mm
E-20+V	9,2 kw	236 kg.	1717x315x1096 mm
E-20 PIZZA	9,8 kw	185 kg.	1717x315x1073 mm
E-30	9,8 kw	208 kg.	1717x415x1073 mm
E-30+V	11,2 kw	256 kg.	1717x415x1096 mm
PROOFER GÄROFEN	1,1 kw	127 kg.	1717x704x924 mm
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

4 Trays /Bleche - 60x40
1,06 m2 cooking surface/ Kochfläche
8 pizzas Ø 30 cm

EMD-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
EMD-E/B	-	50 73 kg.	1717x165x1288 1717x150x1124 mm
EMD-20	9,1 kw	199 kg.	1717x315x1273 mm
EMD-20+V	11,6 kw	270 kg.	1717x315x1296 mm
EMD-20 PIZZA	11,5 kw	227 kg.	1717x315x1273 mm
PROOFER GÄROFEN	2,2 kw	139 kg.	1717x704x1124 mm
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

6 Trays /Bcooking surface/ Kochfläche

ED-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
ED-E/B	-	65 95 kg.	1717x165x1688 1717x150x1524 mm
ED-20	13 kw	260 kg.	1717x315x1673 mm
ED-20+V EDP-20	15,5 kw	340 kg.	1717x315x1696 mm
ED-30	16,3 kw	297 kg.	1717x415x1673 mm
ED-30+V	18,8 kw	375 kg.	1717x415x1696 mm
LEGS FUSSE	-	-	-

FOR TRAYS OF 75x45 **FÜR BLECHE 75x45**

PER DECK/ PRO MODUL

2 Trays /Bleche - 75x45
0,88 m2 cooking surface/ Kochfläche
4 pizzas Ø 30 cm

NXM-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
NXM-E/B	-	43 60 kg.	1452x165x1331 1452x150x1167 mm
NXM-20	6,6 kw	170 kg.	1452x315x1316 mm
NXM-20+V	8 kw	220 kg.	1452x315x1339 mm
NXMP-20	8 kw	225 kg.	1452x315x1364 mm
NXM-20 PIZZA	8,2 kw	185 kg.	1452x315x1316 mm
NXM-30	8,2 kw	203 kg.	1452x415x1316 mm
NXM-30+V	9,6 kw	251 kg.	1452x415x1339 mm
PROOFER GÄROFEN	1,1 kw	118 kg.	1452x704x1167 mm
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

3 Trays /Bleche - 75x45
1,30 m2 cooking surface/ Kochfläche
12 pizzas Ø 30 cm

NXE-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
NXE-E/B	-	57 83 kg.	1912x165x1331 1912x150x1167 mm
NXE-20	9,4 kw	229 kg.	1912x315x1316 mm
NXE-20+V	10,8 kw	284 kg.	1912x315x1339 mm
NXEP-20	10,8 kw	293 kg.	1912x315x1387 mm
NXE-20 PIZZA	12,3 kw	238 kg.	1912x315x1316 mm
NXE-30	12,3 kw	276 kg.	1912x415x1316 mm
NXE-30+V	13,7 kw	323 kg.	1912x415x1339 mm
PROOFER GÄROFEN	2,2 kw	150 kg.	1912x704x1167 mm
LEGS FUSSE GRILLE ROST	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

4 Trays /Bleche- 75x45
1,52 m2 cooking surface/ Kochfläche

LXP-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
LXP-E/B	-	68 104 kg.	1292x165x2378 1292x150x2154 mm
LXP-20	11,4 kw	260 kg.	1292x315x2452
LEGS FUSSE	-	-	-

PER DECK/ PRO MODUL

6 Trays /Bleche 75x45
2,40 m2 cooking surface/ Kochfläche

NXD-			
	Power Leistung	Weight Gewicht	WidthxHeightx Depth Breite x Höhe x Tiefe
NXD-E/B	-	86 126 kg.	1912x165x2098 1912x150x1934 mm
NXD-20+V	19,8 kw	431 kg.	1912x315x2106
NXDP-20+V	19,8 kw	441 kg.	1912x315x2154
LEGS FUSSE	-	-	-

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

GI-636 Km. 6 Poligono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa

Tel: (+34) 943 449300

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

www.salva.es

