



salva

Kwik-co/Metro

English / Deutsch

A NEW ERA *EINE NEW ÄRA*

Kwik-co paves the way for a new baking era for customers.

Its advanced design of vertical lines, state-of-the-art materials such as tempered glass and the quality of its components have created a new oven concept. The new Kwik-co reflects the experience and knowledge acquired by the team that has formed SALVA since it launched this product range in 1984.

The new Kwik-co provides all the necessary elements to set your business apart from the rest.

Der New Kwik Co erschließt ein neues Zeitalter, was das Schaubacken betrifft. Das hochaktuelle, moderne Design mit Geraden Linien, die Geräteausstattung mit hochwertigen Materialien, wie zum Beispiel die Glasfronten mit gehärtetem, hochfestem Glas und die sehr hohe Qualität der eingebauten Technik-komponenten, schaffen ein völlig neues Konzept in der Backofen-Branche. In diesen geräten spiegelt sich die jahrelange Erfahrung und die große Kompetenz unserer Mitarbeiter wieder, die wir seit Beginn unserer Backofen-Produktion im Jahre 1984, sammeln konnten.

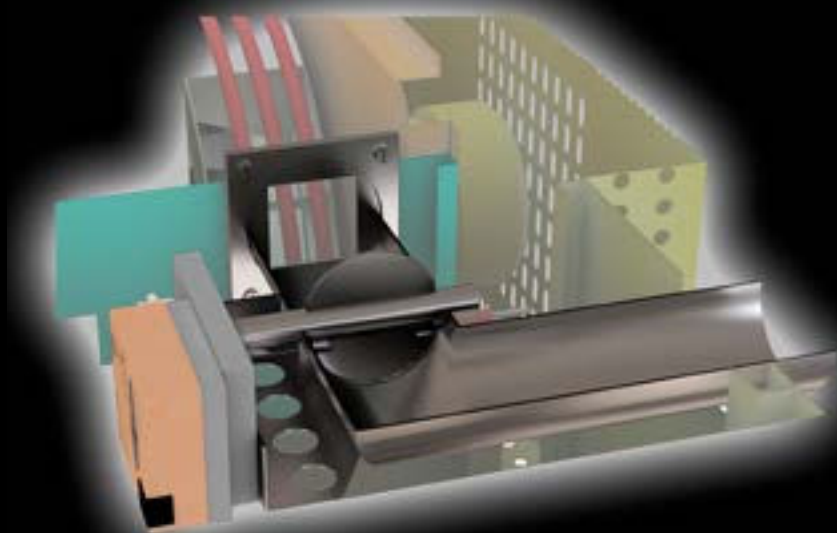
kwik-co



“THE KWIK-CO” ”DER KWIK-CO”

The new Kwik-co has been designed taking into account every aspect down to the finest detail, in order to create an aesthetically unique oven with excellent baking uniformity and “zero faults” robustness.

Die Auslegung des neuen Kwik-co erfolgte unter Beachtung aller Aspekte bis ins letzte Detail, um einen ästhetisch einmaligen Backofen zu erhalten, mit einem ausgezeichneten Homogenitätsgrad beim Backen und einer Robustheit, die „Fehler gleich Null“ gewährt.



“The vent damper is motorised in all versions and, with the STC and Standard models, it is also programmable, doing away with the need for manual operator action halfway through baking”.

“Die Konvektion ist für alle Versionen, STC oder Standard, Motor angetrieben, außerdem programmierbar, so dass der manuelle Eingriff des Bedienungspersonal während des Backens vermieden wird”.

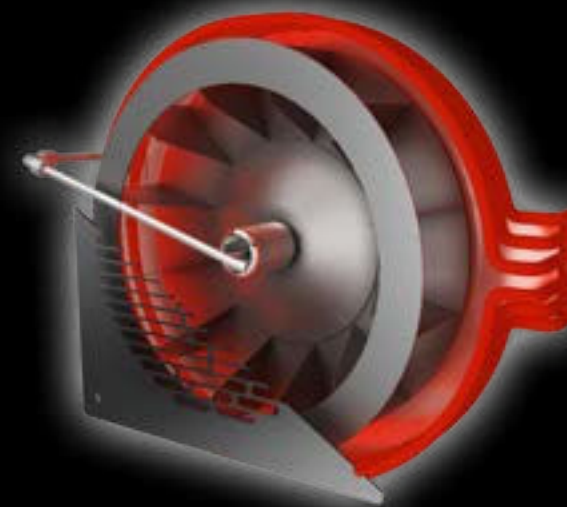


“The side air tanks are designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent baking”.

“Die seitlichen Luftleitbleche wurden ausgelegt, damit die Umluft gleichmäßig auf die gesamte Kammer verteilt wird und ein ausgezeichnetes Backen gewährleistet”.

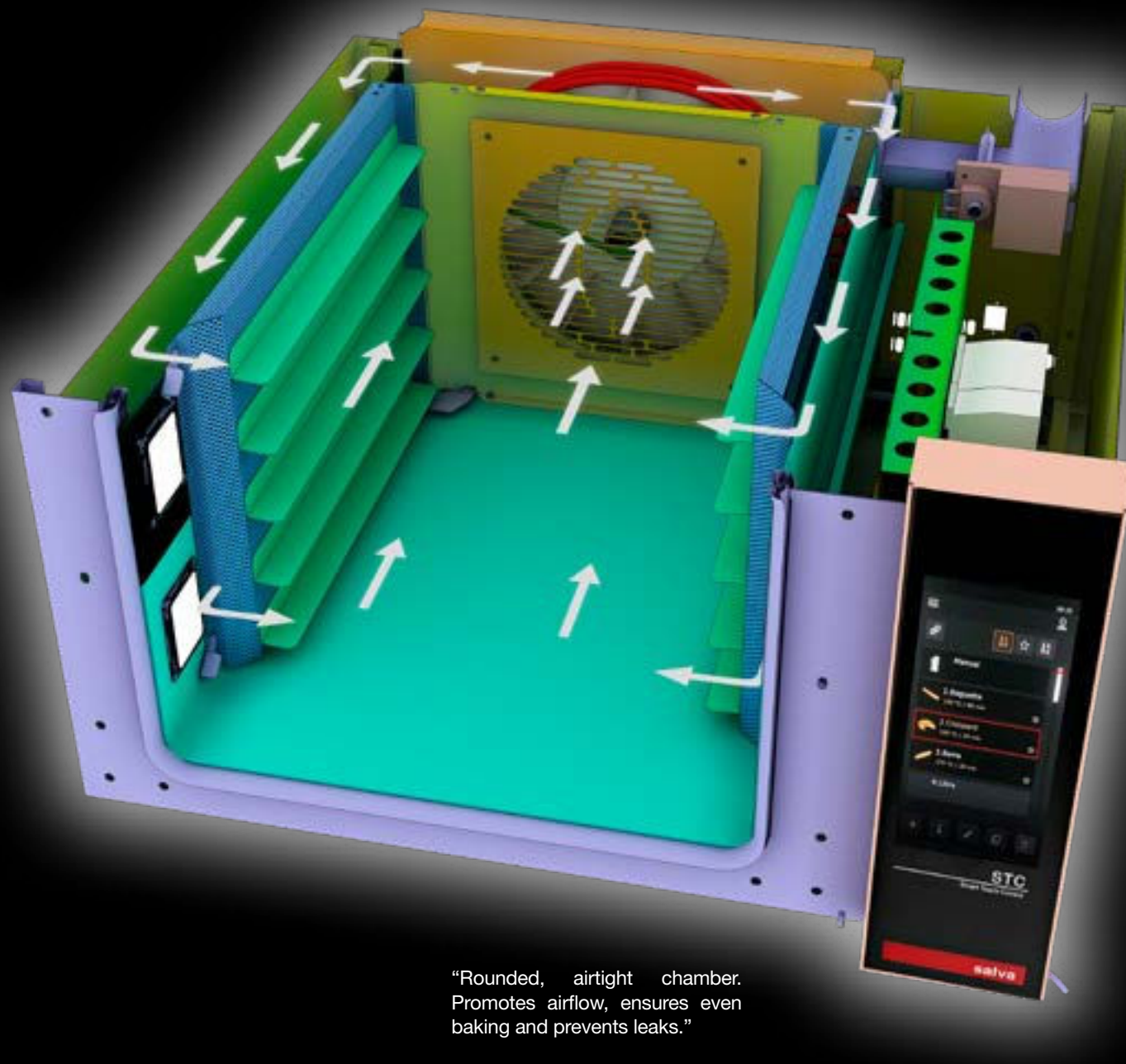
The fan is built in AISI 304 stainless steel. With a diameter of 350 mm and rotation of 1,500 r.p.m., it is the core of the oven. Its auto-reverse rotation every two minutes guarantees even baking.

Die Turbine wurde aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt. Mit einem Durchmesser von 350 mm und einer Drehgeschwindigkeit von 1.500 UpM stellt sie das Herz des Ofens dar. Die alle 2 Minuten automatisch wechselnde Drehrichtung der Turbinen garantiert ein sehr gleichmäßiges Backergebnis. alle zwei Minuten garantiert ein gleichmäßiges Backen.



“The high-performance spray emits a steam spray that is distributed throughout the chamber. The injection of water into the diffuser coupled to the fan shaft generates atomised steam particles.

“Der Hochleistungs-Schwadenapparat garantiert eine Dampfatomisierung, die auf die gesamte Kammer verteilt wird. Die Wassereinspritzung auf den Diffuser, gekoppelt mit der Welle der Turbine, erzeugt die atomisierten Dampfpartikel.



“Rounded, airtight chamber. Promotes airflow, ensures even baking and prevents leaks.”

“Abgerundete und dichte Kammer. Fördert die Luftzirkulation, garantiert ein gleichmäßiges Backen und vermeidet Undichtheiten”.



“100,000 times is the number that a Kwik-co oven door opens and closes in its average lifetime.” A door to guarantee perfect, wear-free operation thanks to:

1. Handle/closure: reinforced and of considerable thickness, its large lever ensures effortless opening.
2. Door detector: magnetic.
3. Hinges: 5 mm thick, the strongest available. AISI 304 stainless steel.

“100.000 ist die Zahl, die die Tür eines Backofens Kwik-co während seiner mittleren Lebensdauer geöffnet und geschlossen wird” Eine Tür, die eine einwandfreie Funktion garantiert, sicher gegen Materialermüdung, gegeben durch

1. den Griff /Verschluss: Verstärkt und von großem Durchmesser, ermöglicht der breite Hebel ein Öffnen ohne Anstrengungen.
2. Türkontaktschalter: magnetisch.
3. Scharniere: 5 mm stark. Die widerstandsfähigsten des Marktes. Rostfreier Stahl AISI 304.



THE KWIK-CO
DER KWIK-CO



“Stainless steel casing. Guarantees the aesthetic balance of the tempered glass with usage requirements, protecting it as a sort of bumper”.

„Verkleidung aus rostfreiem Stahl. Garantiert das ästhetische Gleichgewicht des gehärteten Glases mit den Anforderungen der Anwendung und schützt den Ofen als eine Art Stoßdämpfer“



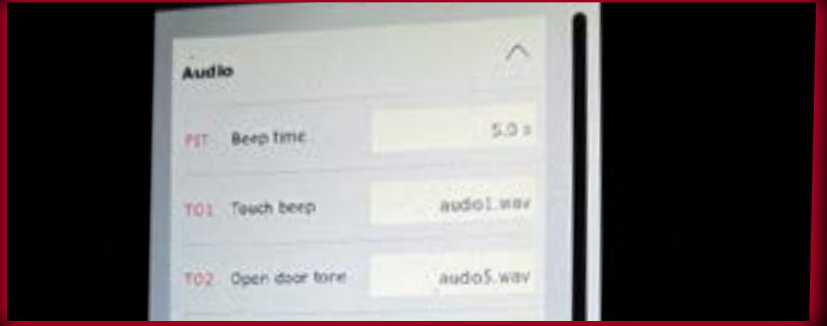
“One robust and reliable handle with all the personality of SALVA”.

„Ein Türgriff, der den Charakter von Salva widerspiegelt: Robustheit und Verlässlichkeit.“



“COOL-TOUCH double-glazed door. Cool external glass due to a system of thermal insulation and ‘Low-e’ low emissivity windows”.

„Tür COOL-TOUCH mit doppelter Verglasung. Äußere Verglasung kalt durch das System der Trennung der thermischen Brücke und Verglasung “Low-e” niedrige Emission.“



“Equipped with a speaker of adjustable intensity: the sound signals can be adjusted to suit the point of sale”. (STC version only)

„Ausgestattet mit Signaltönen, mit einstellbarer Lautstärke. Siganle anpassbar an alle Netzwerke“ (nur bei der Version STC)



“Double glazed door with easy-open system for cleaning”.

„Tür mit doppelter Verglasung mit einem Leichtöffnungssystem für die Reinigung“



“Hinged air tanks for easy access to the baking chamber for cleaning”.

„Luftleitbleche, mit Scharnieren versehen, die einen leichten Zugriff auf die Garkammer zwecks Reinigung ermöglichen“



Regular cleaning and hygiene of the oven not only contributes to maintaining higher quality and food safety, but also creates a better image for customers.

Die regelmäßige Reinigung und Hygiene des Backofens trägt nicht nur zu einer höheren Qualität und Lebensmittelsicherheit bei, sondern schafft auch ein besseres Image bei den Kunden.



The oven cleaning system consists of a mixture of detergent and water entering through a diffuser, which is recirculated by a pump for several cycles as required. The oven is also equipped with a plinth specially designed to house this system."

Das Reinigungssystem des Backofens besteht aus einem Gemisch aus Reinigungsmittel und Wasser, das durch einen Diffusor eintritt und von einer Pumpe je nach Bedarf für mehrere Zyklen umgewälzt wird. Der Backofen ist außerdem mit einem Sockel ausgestattet, der speziell für die Aufnahme dieses Systems konzipiert ist.



This system is characterised by its high efficiency, as it achieves low consumption of both water and detergent.

Dieses System zeichnet sich durch seine hohe Effizienz aus, da es einen geringen Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch hat.



It has 3 wash programmes:

- Soft
- Normal
- Intense

Sie hat 3 Waschprogramme:

- Weich
- Normal
- Intensiv



OPTIONAL DOOR LOCKING SYSTEM

The door lock on an oven during self-cleaning ensures safety by preventing any accidental opening. This intelligent function provides peace of mind to the user, ensuring that the self-cleaning process is carried out safely and efficiently, without unwanted interruptions.

OPTIONALES TÜRSCHLOSS

Die Türverriegelung eines Backofens während der Selbstreinigung sorgt für Sicherheit, indem sie ein versehentliches Öffnen verhindert. Diese intelligente Funktion gibt dem Benutzer Sicherheit, denn sie gewährleistet, dass der Selbstreinigungsprozess sicher und effizient und ohne unerwünschte Unterbrechungen durchgeführt wird.



SALVA CLEANER PRO. Detergent for automatic cleaning without physical contact. The system has a solid detergent specially adapted to the processes for which it is intended, such as environments with the presence of fat, mainly vegetable, and high sugar content.

SALVA CLEANER PRO. Reinigungsmittel für die automatische Reinigung ohne Körperkontakt. Das System verfügt über ein festes Reinigungsmittel, das speziell an die Prozesse angepasst ist, für die es bestimmt ist, wie z. B. Umgebungen mit dem Vorhandensein von Fett, hauptsächlich pflanzlich, und hohem Zuckergehalt.

KWIK-CO PROWASH

KWIK-CO PROWASH



KWIK-CO RAPID LOAD

KWIK-CO RAPID LOAD



The Rapid Load system makes removing and inserting 15 trays quicker and easier, significantly reducing the time required to perform this task.

Das Rapid-Load-System beschleunigt und vereinfacht die Entnahme und das Einsetzen von 15 Trays, wodurch sich der Zeitaufwand für diese Aufgabe erheblich verringert.



The Rapid Load loader provides greater energy efficiency by allowing faster and easier loading and unloading of up to 15 trays, reducing both energy consumption and heat loss generated. This results in reduced oven opening time.

Der Schnelllader sorgt für eine höhere Energieeffizienz, indem er ein schnelleres und einfacheres Be- und Entladen von bis zu 15 Blechen ermöglicht, wodurch sowohl der Energieverbrauch als auch der erzeugte Wärmeverlust reduziert werden. Das Ergebnis ist eine kürzere Öffnungszeit des Ofens.



Thanks to its ergonomic design, it allows all trays to be loaded and unloaded in a single movement, avoiding the need for physical effort. It provides comfort and facilitates the work, taking care of the health and well-being of those who use it.

Dank seines ergonomischen Designs können alle Tabletts mit einer einzigen Bewegung be- und entladen werden, ohne dass körperliche Anstrengung erforderlich ist. Er bietet Komfort und erleichtert die Arbeit und sorgt für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Benutzer.



The loader facilitates standardisation of work processes by eliminating the need to manually insert each tray. This results in more efficient loading and unloading, enabling optimal time and consumption parameters to be achieved.

Der Lader erleichtert die Standardisierung der Arbeitsprozesse, da er das manuelle Einlegen der einzelnen Schalen überflüssig macht. Dies führt zu einer effizienteren Be- und Entladung, wodurch optimale Zeit- und Verbrauchsparameter erreicht werden können.

THE METRO K-15

DER METRO K-15

The new generation of the METRO K-15 oven is unique. Its meticulous design incorporating high-quality components make it the most robust oven on the market. To this we must add SALVA's latest innovations in energy use, making the METRO K-15 the most energy efficient oven on the market.

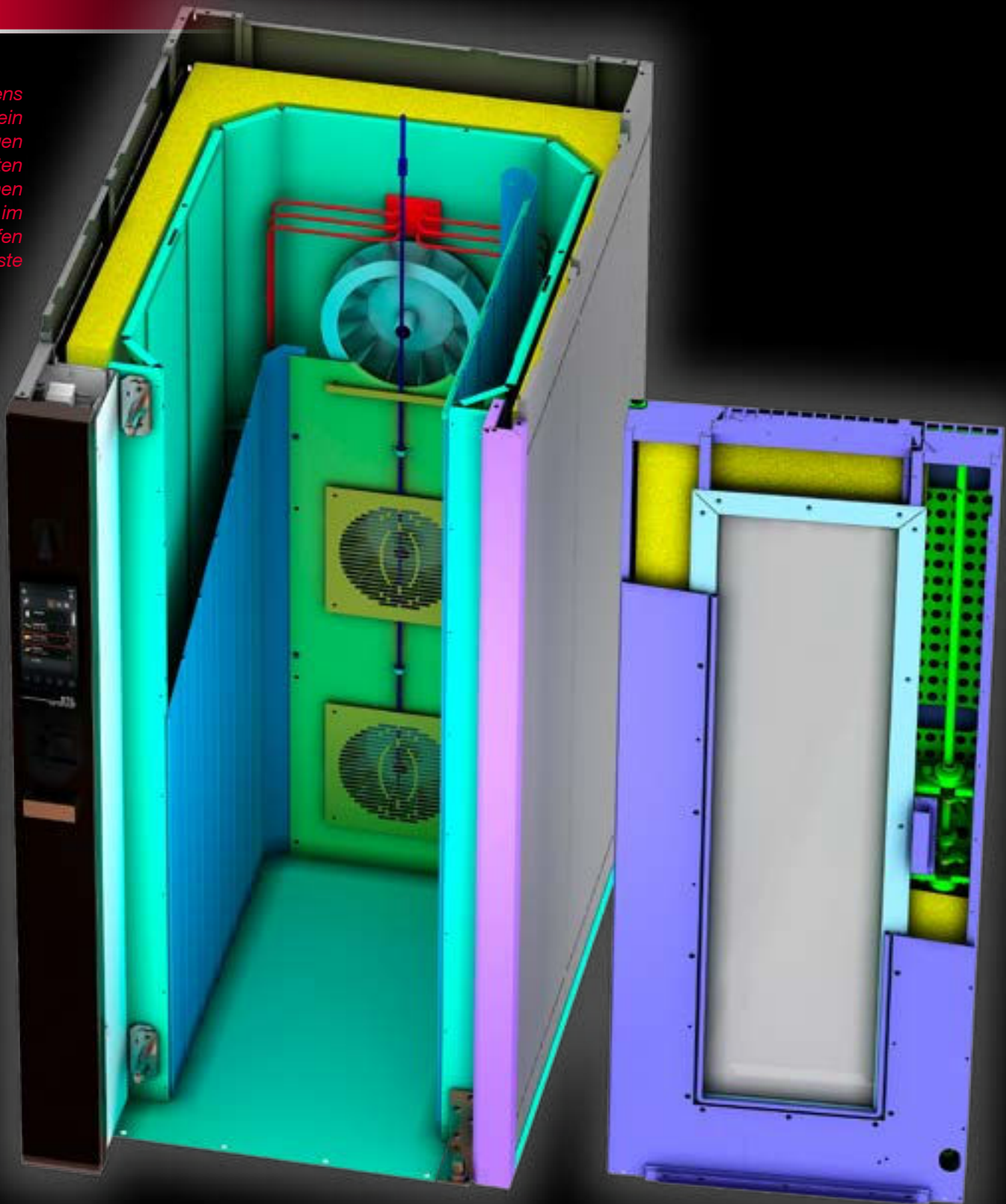
Die neue Generation des Backofens METRO K-15 ist einzigartig. Sein ausgefeiltes Design mit hochwertigen Bauteilen macht ihn zum robustesten Backofen des Marktes. Hierzu kommen die neuesten Innovationen von SALVA im Bereich Energie, wodurch der Backofen METRO K-15 der energetisch effizienteste Backofen des Marktes ist.

HOMOGENEOUS BAKING.

The carefully studied design of the chamber, and the 3 turbines with a diameter of 350 mm, distribute the air perfectly, allowing fast, homogeneous baking on all the trays.

HOMOGENES BACKEN

Das ausgefeilte Design der Backkammer und die 3 Turbinen mit 350 mm Durchmesser sorgen für eine perfekte Luftverteilung und ermöglichen einen schnellen, homogenen Backvorgang auf allen Blechen.



MOTORISED BLAST.

With the opening of the programmable blast from the panel we avoid possible oversights when opening the blast, ensuring the product is always crispy.

MOTORBETRIEBENER ZUG

Durch das vom Bedienfeld aus programmierbare Öffnen des Zugs wird vermieden, dass dieses vergessen wird. Hierdurch wird sichergestellt, dass das Backergebnis immer knusprig ist.



DOUBLE CLOSE.

Ensures the airtightness of the baking chamber minimising energy losses due to heat leaking. Allows easy opening and closing of the door.

DOPPELVERSCHLUSS

Garantiert die Luftdichtigkeit der Backkammer und die Reduzierung der Energieverluste durch ausströmende Hitze auf ein Minimum. Ermöglicht ein leichtes Öffnen und Schließen der Tür.



TRIPLE INSULATED GLASS.

Reduces the energy losses to the maximum. COLD exterior glass with thermal break system.

DREIFACH-ISOLIERVERGLASUNG

Maximale Reduzierung der Energieverluste. Kaltes Außenglas durch thermische Trennung.



TURNING AXES.

The high resistance pivot points guarantee that the door is opened and closed 100,000 times during its entire life cycle without suffering imbalances therein.

DREHACHSEN

Die hoch widerstandsfähigen Drehachsen stellen sicher, dass sich die Tür 100.000 Mal während des gesamten Lebenszyklus öffnet und schließt, ohne dass



ERGONOMICS,
ECONOMY AND
SAFETY.

ERGONOMIE,
WIRTSCHAFTLICHKEIT
UND SICHERHEIT
WEG LASSEN.

DETAILS THAT MARK THE DIFFERENCE.

In the design of the new METRO K-15 oven every detail is taken into account for greater comfort, economy and safety in daily use.

It incorporates technical improvements that make the oven's daily work and maintenance a lot more comfortable, economic and easier.

DETAILS, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Bei der Planung des neuen Backofens METRO K-15 wurde auch das kleinste Detail beachtet, um Bequemlichkeit, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit beim täglichen Gebrauch zu verbessern.

Er beinhaltet technische Verbesserungen, durch welche die tägliche Arbeit und die Wartung des Backofens wesentlich komfortabler, einfacher und wirtschaftlicher sind.



The opening arm on the METRO K-15 allows fast and comfortable work, avoiding injuries.

Der Öffnungsarm des METRO K-15 ermöglicht ein bequemes, schnelles Arbeiten und vermeidet Verletzungen.



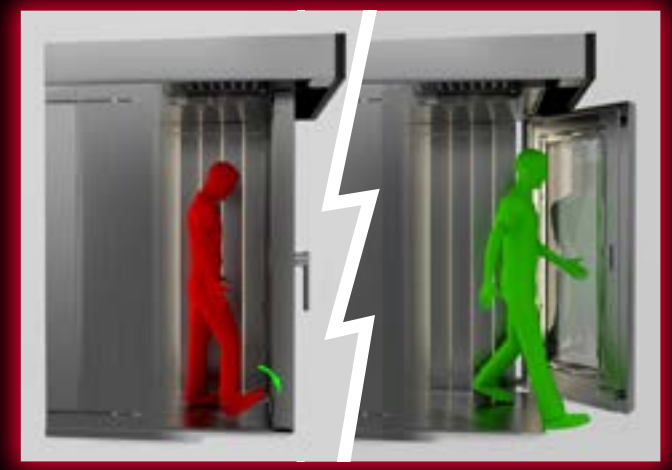
ANTI-IMPACT guard on the control panel.

Bedienfeld mit SCHLAGSCHUTZ.



Direct access to the switchboard components minimises intervention costs.

Der direkte Zugriff auf die Komponenten der Schalttafel reduzieren die Kosten des Eingriffs auf ein Minimum.



"TRAPPED-MAN" SAFETY SYSTEM.
Hands-free opening from inside the oven.

*PERSONEN-SICHERHEITS-SYSTEM.
Handfreies Öffnen vom Backofeninnenraum aus.*

THE METRO K-15
DER METRO K-15

CONTROL PANELS STEUERUNGEN

salva



STC



SMART TOUCH CONTROL-STC simplifies and improves the baking process, delivering optimal results. This high quality control panel ensures confidence in the ovens by offering complete solutions for baking excellence.

- Easy to use and navigate.
- Intelligent functions
- Maximum connectivity
- Program loading via USB.
- Load adaptive system
- Eco-efficient system
- Automatic delayed start
- Maintenance management

SMART TOUCH CONTROL-STC vereinfacht und verbessert den Backprozess und sorgt für optimale Ergebnisse. Dieses hochwertige Bedienfeld sorgt für Vertrauen in die Öfen, indem es Komplettlösungen für hervorragende Backergebnisse bietet.

- Einfach zu bedienen und zu navigieren.
- Intelligente Funktionen
- Maximale Konnektivität
- Laden von Programmen über USB.
- Anpassungsfähiges System
- Öko-effizientes System
- Automatisch verzögerter Start
- Verwaltung der Wartung

PARTIAL LOAD MANAGEMENT

When FLEX BAKING (partial load) is activated. The result is equal cooking, irrespective of the number of trays). HOW IT WORKS.

The microprocessor constantly compares the memorised full-load curve with the load and temperature parameters inside the oven. It decides at what moment the resistance comes into operation, so that the real curve is identical to the memorised one.

MÖGLICHKEIT DER TEILWEISEN BELASTUNG

Wenn die Funktion FLEX BAKING (Teilbelastung) aktiviert ist. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiges Garen, unabhängig von der Anzahl der Tablett(s).

WIE FUNKTIONIERT DAS?

Der Mikroprozessor vergleicht ständig die gespeicherte Vollastkurve mit den Last- und Temperaturparametern im Inneren des Ofens. Er entscheidet, wann der Widerstand in Aktion tritt, so dass die tatsächliche Kurve mit der gespeicherten Kurve identisch ist.



STANDARD



- Investment twist
- 10 programmes
- Easy to program and use
- Firmware loading of programmes
- Programmable shot
- ECO parameter (Auto-off)
- ECU parameter

- Investitionstrend
- 10 Programme
- Einfach zu programmieren und zu bedienen
- Firmware-Laden von Programmen
- Programmierbarer Schuss
- ECO-Parameter (automatische Abschaltung)
- ECU-Parameter

salva

ENERGY SAVING ENERGIEEINSPARUNG

Salva has taken on the energy-saving battle. Every constructive decision made by the development team has been geared towards reducing the energy consumption of Kwik-co to an absolute minimum.

Salva has created the most energy-efficient oven on the market. At full load, the element is only active for 55% of the cooking time.

Salva hat den Kampf um die Energieeinsparung zu ihrer Sache gemacht“ Jede konstruktive Entscheidung, die von dem Auslegungsteam getroffen wurde, ist ausgerichtet, um den Energieverbrauch des Kwik-co auf ein Minimum zu verringern.

Salva bietet den energetisch effizientesten Ofen des Marktes. Bei voller Belastungen, ist der Widerstand nur 55 % der Backzeit aktiv.

ECO ENERGY DESIGN / ECO ENERGETISCHE AUSLEGUNG

The new generation of Kwik-co is designed with a clear aim: to produce an oven with integral energy efficiency. New insulation solutions, state-of-the-art refractory glass and software programmed to produce the best baking performance for every kW consumed.

The result of all this is that, at full load, it only consumes energy for 55% of the total baking time.

Die neue Generation des Kwik-co wurde mit einem klaren Ziel konzipiert:

einen Ofen zu entwickeln, dessen energetische Effizienz integral ist. Neue Isolierungslösungen, feuerfeste Verglasung weglassen/entfernen und programmierte Software, um die höchste Backleistung aus jedem verbrauchten kW zu nutzen.

Das Ergebnis ist, dass bei voller Belastung, der Energieverbrauch nur während 55 % der Backzeit stattfindet.



“LOW-E” INTERNAL GLASS: glass capable of retaining up to 80% of the radiant energy it receives inside the baking chamber.

„INNERE VERGLASUNG „LOW-E“: Gläser, die in der Lage sind bis zu 80 % der Ausstrahlungsenergie, die sie von der Backkammer erhalten, zurückzuhalten.

DOUBLE-LAYER INSULATION: a high-density insulating layer completely covers the chamber while an air chamber minimises secondary conduction losses. The result is that the energy consumed is maximised to the full.

DOPPELLAGIGE ISOLATION: Eine erste Isolationsschicht mit hoher Dichte vollständig abdeckt, die Zimmer, während ein Rohrseite Verluste Verhalten minimiert. Das Ergebnis ist eine maximale Nutzung der Energie verbraucht.

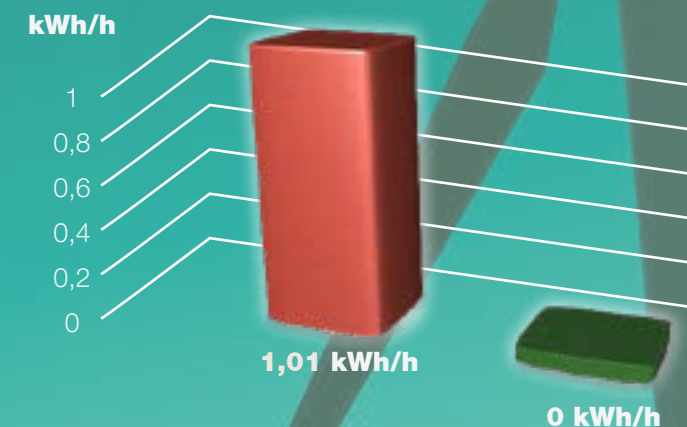
AUTO-OFF ECO SETTING PARAMETER ECO DER SELBSTABSCHALTUNG

The ECO setting available on Premium and Standard control panels puts the oven in standby mode, shutting down all oven systems at the end of a period set by the client during which the door or panel have not been touched. This setting is activated when the oven is preheating.

While in the ECO setting, the oven consumes 0 kW/h. It comes programmed with a time of 5 minutes.

Der Parameter ECO, in den Steuerungen der Versionen Premium und Standard verfügbar, besteht darin, dass der Ofen auf einen Bereitschaftszustand übergeht, bei dem sich alle Systeme des Ofens abschalten, nach einer von dem Anwender vorbestimmten Zeit, während der keinerlei Eingriffe an der Steuerung oder der Tür vorgenommen wurden. Dieser Parameter tritt in Aktion, wenn der Ofen sich in der Aufwärmphase befindet.

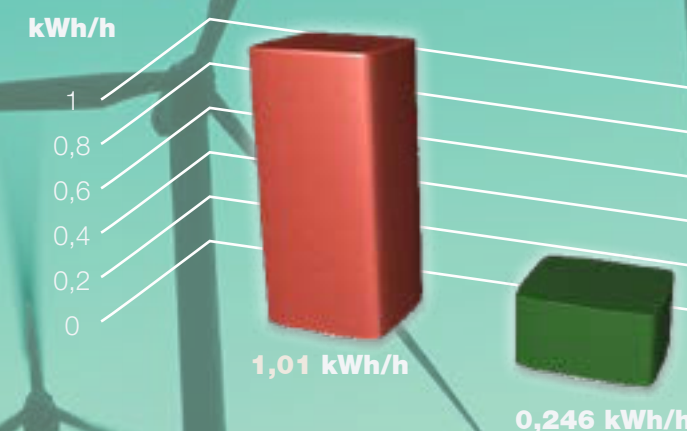
Während der Zeit, in der sich der Ofen im Parameter ECO befindet, verbraucht er 0 kW pro Stunde. Fabrikseitig wird er versandt mit einer aktivierten Zeit von fünf Minuten.



EFFICIENT MAINTENANCE ECU SETTING PARAMETER ECU FÜR DIE EFFIZIENTE ERHALTUNG DER TEMPERATUR

The ECU setting available on Premium and Standard control panels manages the transition to an efficient oven maintenance temperature once a user-set period has elapsed in which the panel or door are not touched. It comes programmed with a time of 5 minutes and a temperature of 120°C. For a maintenance temperature of 200°C, consumption drops by 75%. The recovery temperature for baking is 4 minutes.

Der Parameter ECU, der auf den Schalttafeln der Versionen Premium und Standard zur Verfügung steht, ermöglicht den Übergang auf eine effiziente Halte Temperatur des Ofens, nach einer von dem Anwender vorbestimmten Zeit, ohne Eingriff auf die Steuerung oder die Tür. Fabrikseitig wird der Ofen versandt mit einer vorbestimmten Zeit von Dreißig Minuten und einer Temperatur von 120° C. Für eine Temperaturhaltung von 200° C, verringert sich der Verbrauch um 75 %. Die Rückgewinnung der Backtemperatur beträgt vier Minuten.



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.



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.

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

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*



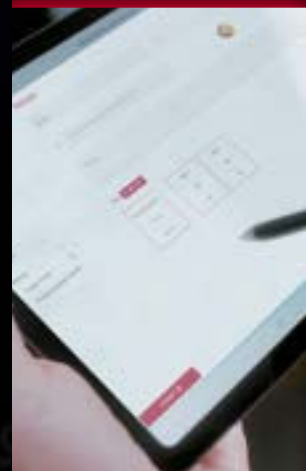
Create, Modify and transfer to all units with a key press.

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.

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE ANGABEN

Oven KX-4/5+H / Backofen KX-4/5+H



	KX4/5+H
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1061 x 535 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 5 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	97 / 76 mm.
Power / Leistung	7 ,5 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	112 Kg.

Oven KX-9/10+H / Backofen KX-9/10+H



	KX-9/10+H
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1061 x 1070 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	10 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 10 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	102 / 91 mm.
Power / Leistung	14,5 Kw (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	186 Kg.

Oven KX-5A Prowash / Backofen KX-5 Prowash



	KX5+H Prowash
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1061 x 630 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 5 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	76 mm.
Power / Leistung	7 ,5 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	153 Kg.

Oven KX-9/10A Prowash / Backofen KX-9/10A Prowash



	KX-9/10A Prowash
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1061 x 1165 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	10 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 10 Bleche 60x40 cm ouder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	102 / 91 mm.
Power / Leistung	14,5 Kw (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	195 Kg.

Oven KL-4/5+H / Backofen K-4/5+H



	KL5+H
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1241 x 535 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	5 trays of 80x40 cm or 80x46 cm. 5 Bleche 80x40 cm oder 80x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	97 / 76 mm.
Power / Leistung	8 ,5 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	120 Kg.

Oven KL-9/10+H / Backofen KL-9/10+H



	KL10+H
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1241x 1070 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	9 trays of 80x40 cm or 80x46 cm. 9 Bleche 80x40 cm oder 80x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	102 / 91 mm.
Power / Leistung	17 Kw (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	200 Kg.

Oven K-15 / Backofen K-15



	K-15
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	1000 x 1559 x 2142 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	15 trays of 60x40 or 80x46 cm. 15 Bleche 60x40 oder 80x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	100 mm.
Power / Leistung	24,5 kW (III+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE. 32,5 kW (III+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	545 Kg.

RAPID LOAD

RAPID LOAD

Oven Tower KX-5A+KX5A
Backofen Turm KX-5A+KX5A



	KX5+KX5
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1199 x 1966 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	10 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 10 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	97 / 76 mm.
Power / Leistung	15 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	230 Kg.

Oven Tower KX-5A+KX10A
Backofen Turm KX-5A+KX10A



	KX9+H
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1199 x 2126 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	15 btrays of 60x40 cm or 66x46 cm. 15 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	102 / 91 mm.
Power / Leistung	22 Kw (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	315 Kg.

Horno KX-5A+ KX-5A
Four KX-5A + KX-5A



	KX5 Prowash+KX5 Prowash
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1199 x 1965 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	10 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 10 Bleche 60x40 cm oder 66x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	76 mm.
Power / Leistung	15 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	230 Kg.

Horno KX-5A + KX-10A
Four KX-10A + KX-10A



	KX10 Prowash+KX10 Prowash
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1199x 2126 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	15 trays of 60x40 cm or 60x46 cm. 15 Bleche 60x40 cm oder 60x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	102 mm.
Power / Leistung	22 Kw (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE.
Weight / Gewicht	315 Kg.

Horno KX-9A
Four KX-9A

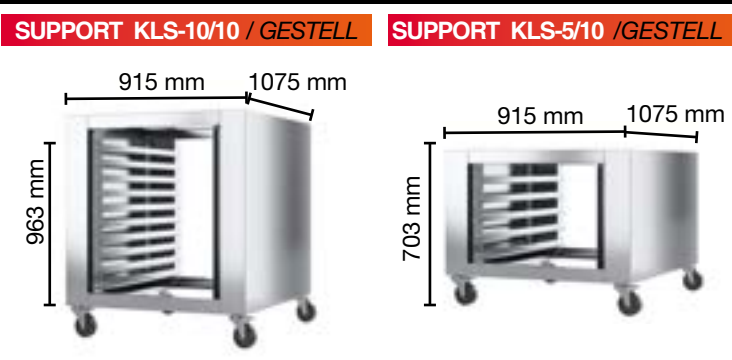
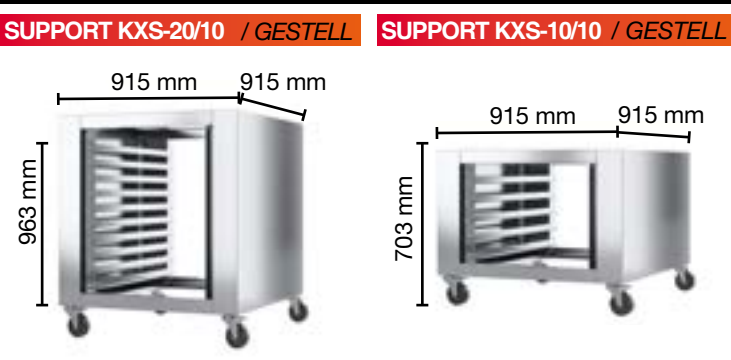
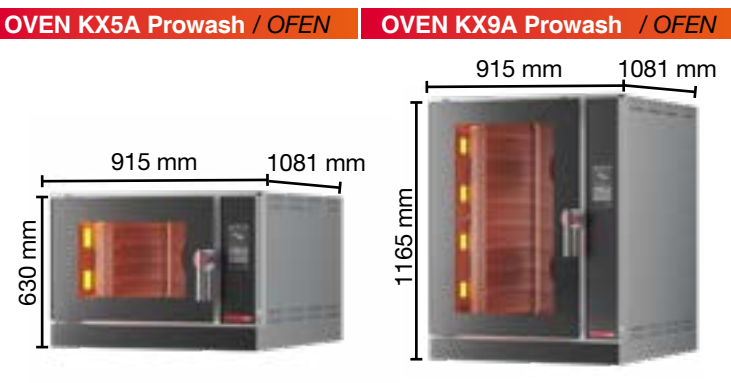
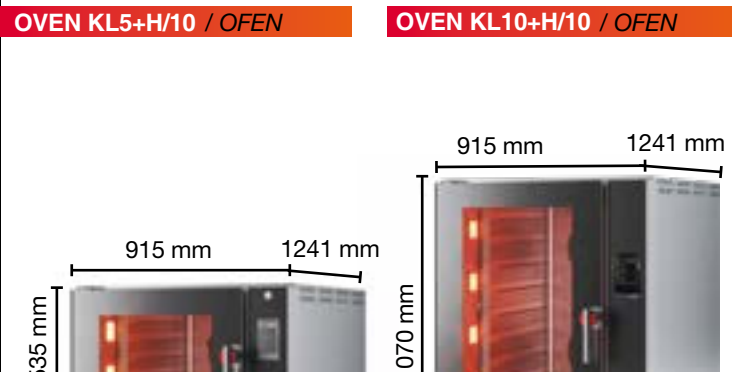
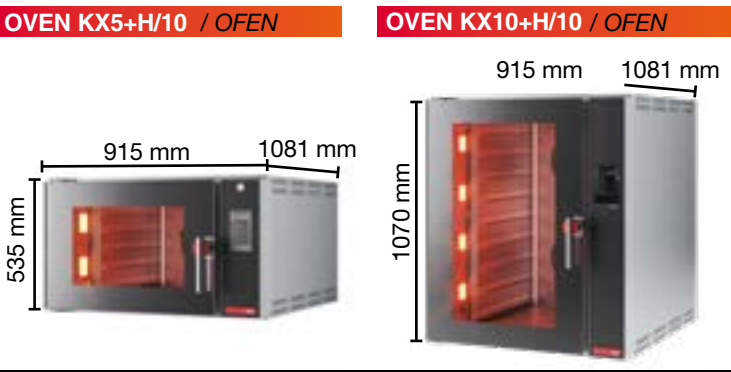
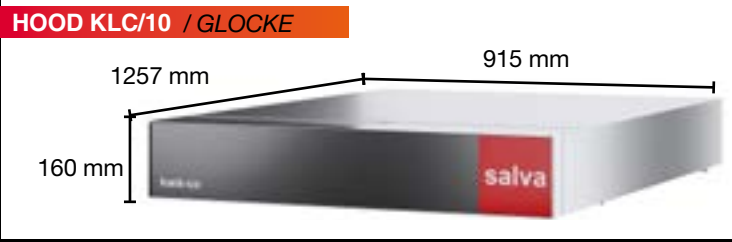


	KX10 Prowash
Ext.dimensions. / Außenabmessungen	915 x 1199 x 2028 mm.
Useful capacity / Nutzkapazität	9 trays of 60x40 cm or 60x46 cm. 9 pBleche 60x40 cm oder 60x46 cm.
Distance between trays / Abstand zwischen den Ablagen	76 mm.
Power / Leistung	14 ,5 kW (3+N+T) 3-PHASE / 3-PHASEE..
Weight / Gewicht	210 Kg.

DIMENSIONS

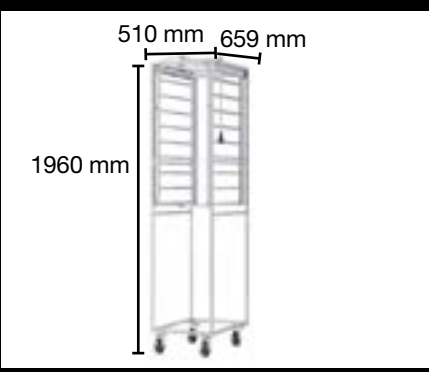
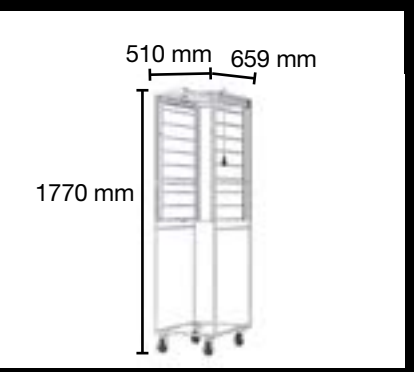
ABMESSUNGEN

KWIK-CO

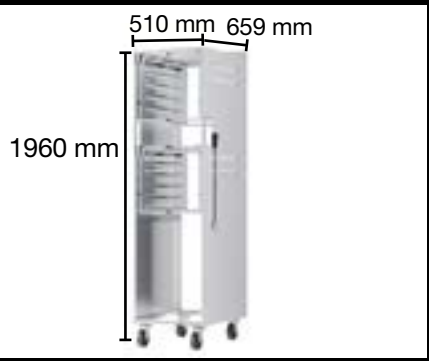
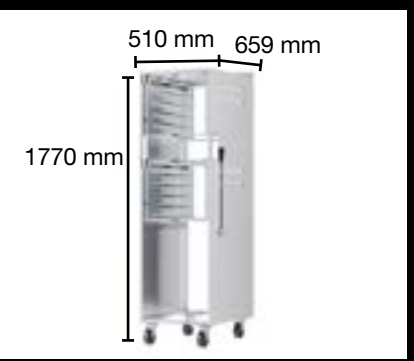


ACCESSORIES / ZUBEHÖR

RACKS RAPID-LOAD
STIKKENWAGEN RAPID-LOAD
KWIK-CO STANDARD **KWIK-CO PROWASH**
OPEN / ÖFFNEN



SIDE PROTECTION /FLANKENSCHUTZ



FULL PROTECTION /VOLLSTÄNDIGER SCHUTZ



METRO



salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

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

Tel: (+34) 943 449300

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

www.salva.es

