

salva

Pekárne a cukrárne  
*Bakery, Pastry*



Tradícia od 1943  
*Tradition since 1943*

ES - EN

Cenník  
*Price list*



Január / *January* 2023



Salva už viac ako 75 rokov preukazuje svoju schopnosť byť lídrom vo výrobe pecí a zariadení pre pekárne, cukrárne a pizzerie po celom svete.

Vďaka záväzku ku kvalite, vývoju produktov a zákazníckemu servisu je Salva jednou z európskych štandardných značiek v tomto sektore.

Salva si zachováva ducha svojich zakladateľov ponúkať kvalitný produkt vo všetkých odvetviach, v ktorých zvyčajne pôsobí.

For more than **75 years** Salva has demonstrated its ability to be a **worldwide leader manufacturing ovens and equipment for bakery, pastry and pizza.**

The commitment to **quality, product development and service to our customers** have made Salva one of the European benchmarks in this sector.

Salva maintains intact the spirit of its founders in order to offer a quality product in all the sectors in which it usually works.





salva



**1943.** Brothers Juan and Jaime Llordés found Salva Electric Ovens in San Sebastian, a family business.

**1944.** First oven model built. Model J.

**1946.** Second oven is built, Model U.  
Making of flat and concave electric ovens with refractory ceramic.

**1959.** Opening of the new installations in Lezo (Gain-tzurizketa).

**1962.** Model L oven is manufactured in two versions of 1 or 2 chambers and 60/40 trays.  
Standardized production and the subsequent lowering costs provide remarkable success.

**1966.** Expansion of the installations. Inauguration of the East industrial unit.

**1968.** Salva's first patent (Traslation oven R-1022).

**1971.** Modular E oven is presented. for the first time in Berlin's International Trade Fair For Bakery(IBA).  
Modular oven patent.

**1977.** Presentation of the Modular E oven featuring an electronic panel.  
First retarded fermentation cabinet Iverpan.

**1978.** Rack rotating oven Sirocco bunched.

**1980.** First units convection oven Kwik-co for bake-off.

**1989.** Presentation of the convection oven Metro K-15.

**1996.** Salva obtains the European certification ISO 9001, and becomes the first company of the sector to obtain it.

**2000.** Salva starts to sell Labe ovens.  
Launching of the multi chamber, cyclothermic oven Magma as an alternative to oil ovens.

**2010.** Development of the new advanced project Salva LINK is started.

**2015.** Start of installations using the Salva LINK system.

**2016.** The change of image of all the basic equipment is completed.

**2017.** A new showroom is opened in Lezo.

**2018.** 75th anniversary of Salva, with more than 200 employees and an international presence in more than 100 countries over 5 continents.



## ŠKOLENIE

Salva má pekárenských, cukrárskych a pizzeriových technikov s bohatými skúsenosťami so školením. Ich prítomnosťou pri uvádzaní zariadení do prevádzky, keď si to zákazník vyžiada, je pre koncového užívateľa zaručené správne zaškolenie a správna inštalácia zariadení.

## Training

*Salva has bakery, pastry and pizza technicians with extensive experience in training. With their presence during the start-up of the facilities, when required by customer, correct training and proper installation of equipments is guaranteed for the end user.*

## Showroom

Od roku 2017 má Salva zariadenia, kde je kompletná pekáreň, výstavná, konferenčná a školiaca plocha. Je to miesto, kde môžete robiť testovanie produktov so zákazníkmi, prezentácie produktov a školenia pre zákazníkov aj zamestnancov spoločnosti.

## Showroom

*Since 2017 Salva has facilities where there is a complete bakery, exhibition, meeting and training area. It is a place where you can do product testing with customers, product presentations and training for both customers and company staff.*





## Certificaciones

Salva má certifikát ISO9001 v celom výrobnom procese pre vývoj, výrobu a predaj zariadení pre pekáreň, cukráreň a pizzérie.

## Certifications

Salva is ISO9001 certified in the entire production process for the development, manufacture and sale of equipment for the bakery, pastry and pizzeria businesses.



Ďalšie certifikácie dostupné podľa trhu a geografickej oblasti.  
Other certifications available according to market and geographic area.



## Poradenstvo pre pekárne a cukrárne

Salva poskytuje svoje skúsenosti a znalosti pre dizajn každej pekárne a zariadenia na mieru.

S počiatočnými odhadovanými výrobnými údajmi, rozsahom vyrábaných produktov, rozmermi dostupného priestoru a pracovným časom, celý Predajný tím Salva je vyškolený, aby ponúkol najlepšie riešenie ktoré je potrebné prijať podľa potrieb klienta.

360° riešenie, ktoré umožňuje vybaviť pekárne a cukrárske dielne všetkým potrebným vybavením pre ich prevádzku.

## *Bakery and pastry facility consulting*

***Salva provides its experience and knowledge for the tailor made design of each bakery and facility.***

*With the initial estimated production data, the range of products to be produced, the dimensions of the available space and the working time period, the entire Salva sales team is trained to offer the best solution that must be adopted according to the client's needs.*

*A 360° solution that allows to equip the bakery and pastry workshops with all the necessary equipment for their operation.*





# Remeselná pekáreň

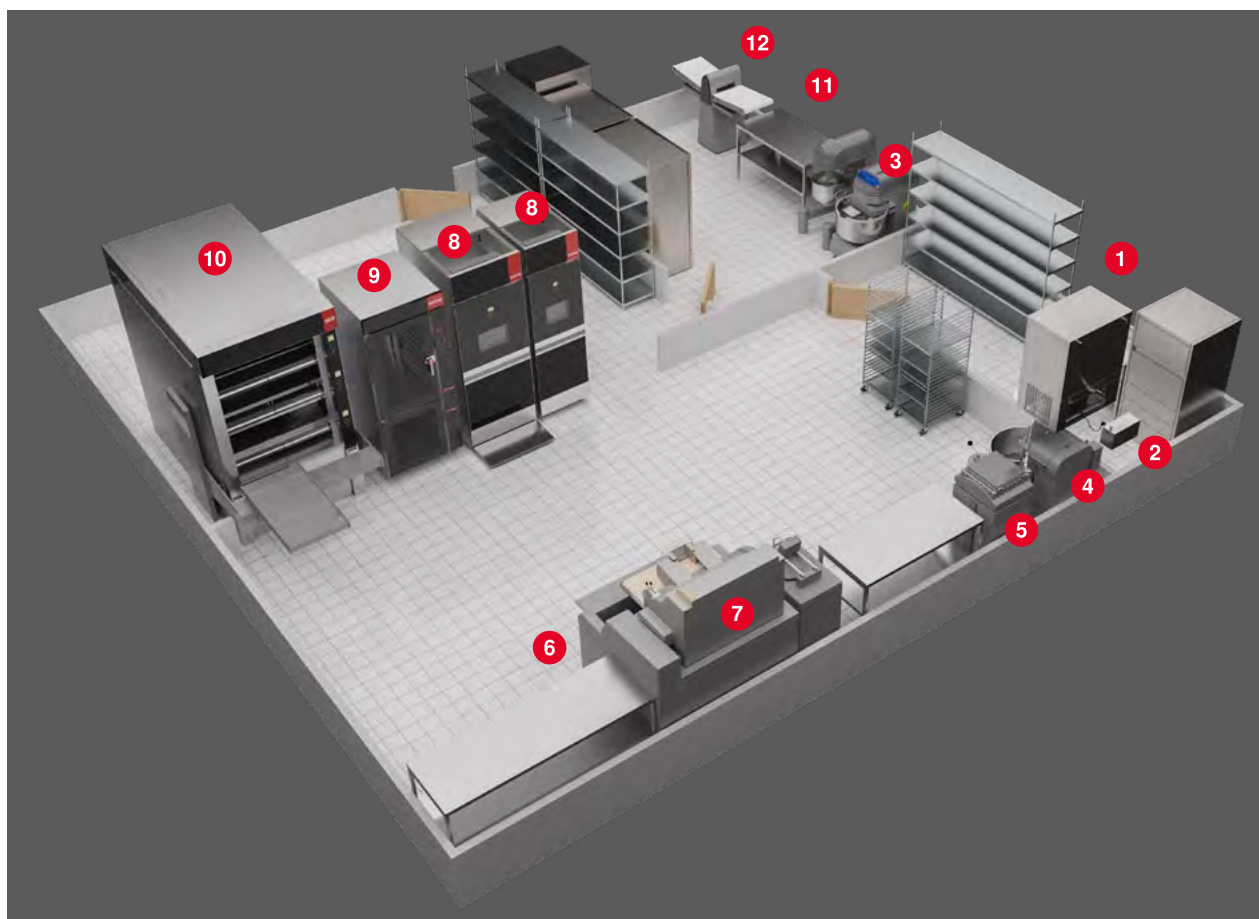
## Artisan Craft Bakery

Toto riešenie je o remeselnom pekárovi, ktorý vyrába vysoko kvalitný produkt. Remeselník s vysokou znalosťou pekárenských procesov a ktorého účelom je rešpektovať surovinu. Jeho konečným cieľom je poskytnúť zákazníkovi produkt s veľkou pridanou hodnotou.

Na pečenie svojich produktov používa najmä jedinou pec, robí dlhé kysnutia, neustále vysokú kontrolu kysnutia a do jej produktového portfólia patria produktové špeciality.

*This solution is about an artisan baker that elaborates a high quality product. An artisan with a high knowledge of bakery processes and whose purpose is to respect the raw material. His ultimate goal is to give to his customer a great added value product.*

*It mainly uses a sole oven to bake its product, makes long proofings, high control of the proofing at all times and its product portfolio includes product specialties.*





salva



**1943.** Bratia Juan a Jaime Llordésovci založili v San Sebastiane rodinný podnik Salva Electric Ovens.

**1944.** Prvý model pece postavený. Model J.

**1946.** Je postavená druhá rúra, model U.

Výroba plochých a konkávných elektrických pecí so žiaruvzdornou keramikou.

**1959.** Otvorenie nových zariadení v Lezo (Gain txurizketa).

**1962.** Rúra Model L sa vyrába v dvoch verziách 1 alebo 2 komorových a 60/40 plechov.

Štandardizovaná výroba a následné znižovanie nákladov prináša pozoruhodný úspech.

**1966.** Rozšírenie zariadení. Inaugurácia priemyselná jednotka Východ.

**1968.** Salvov prvý patent (Traslačná pec R-1022).

**1971.** Predstavuje sa modulárna E pec. po prvýkrát na berlínskom medzinárodnom veľtrhu pre pekárne (IBA).

Patent modulárnej pece.

**1977.** Predstavenie pece Modular E s elektronickým panelom.

Prvá retardačná fermentačná skriňa Iverpan.

**1978.** Stojanová otočná rúra Sirocco zväzková.

**1980.** Prvé jednotky konvektomatu Kwik-co na pečenie.

**1989.** Prezentácia konvektomatu Metro K-15.

**1996.** Salva získava európsky certifikát ISO 9001 a stáva sa prvou spoločnosťou v sektore, ktorá získat to.

**2000.** Salva začína predávať pece Labe.

Uvedenie viackomorovej, cyklotermickej pece Magma ako alternatívy k olejovým peciam.

**2010.** Vývoj nového pokročilého projektu Salva LINK je spustený.

**2015.** Spustenie inštalácií pomocou systému Salva LINK tem.

**2016.** Dokončená je zmena imidžu všetkých základných zariadení.

**2017.** V Lezo je otvorený nový showroom.

**2018.** 75. výročie spoločnosti Salva, s viac ako 200 zamestnancami a medzinárodnou prítomnosťou vo viac ako 100 krajinách na 5 kontinentoch.



# Remeselná pekáreň

## Artisan Craft Bakery



1  
Chladič vody

Water  
cooler



6  
Kysiarne  
*Intermediate  
proofer*



11  
Planetárne  
mixéry  
*Planetary  
mixer*



2  
Dávkovače vody  
*Water meter*



7  
Formovače  
*Moulder*



12  
Rozvaľovačky cesta  
*Sheeter*



3  
Špirálové miesiče  
*Spiral mixer*



8  
STOP kysiarne  
*Retarder  
proofer  
cabinet*



4  
Dvojramenné  
miesiče  
*Twin arm  
mixer*



9  
Konvektomaty Kwik-co  
*Bake-off  
convection  
Kwik-co  
oven*



5  
Hydraulické  
deličky  
*Hydraulic  
divider*



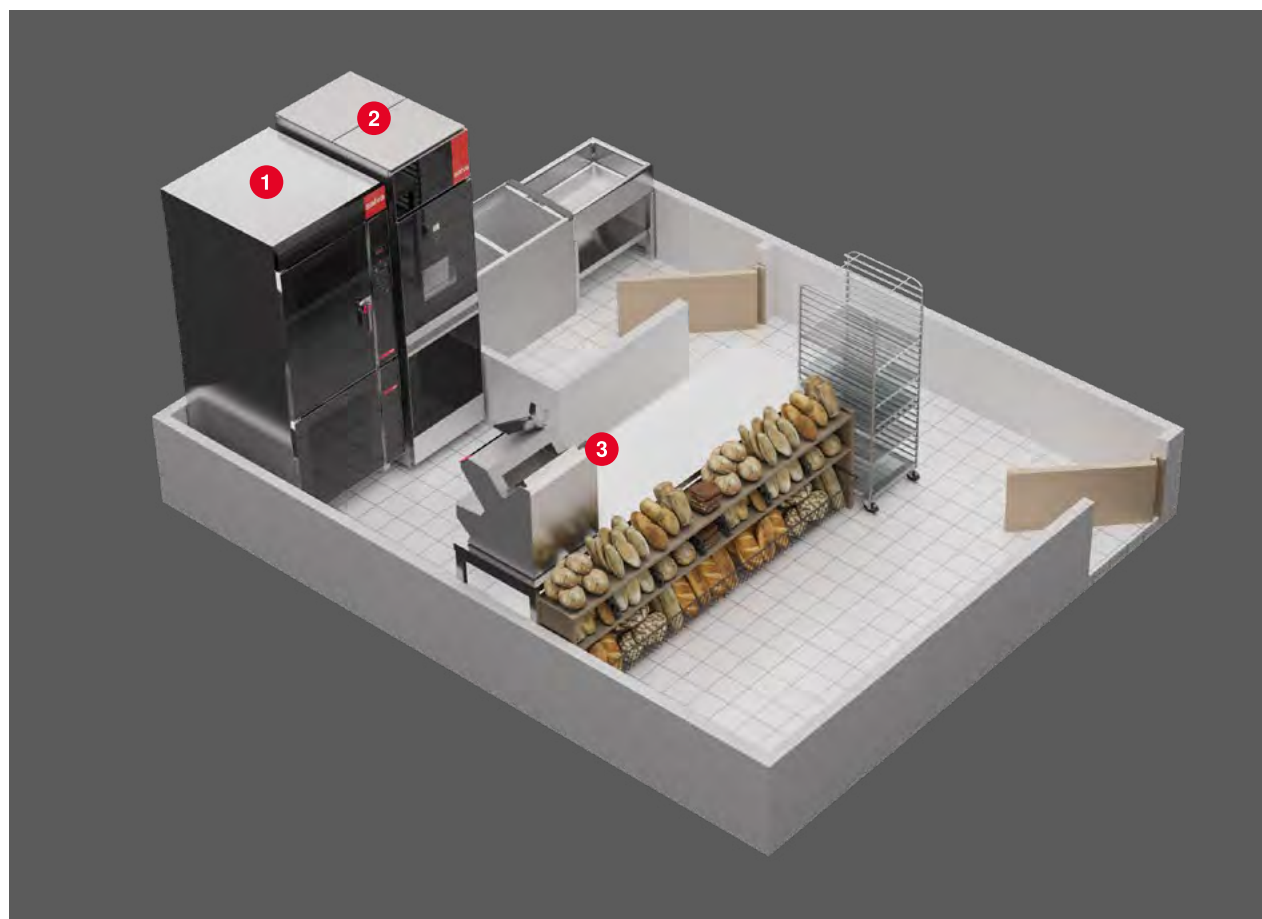
10  
Etážové pece  
Elecso  
*Elecso  
electric  
deck oven*

## Malá pekáreň s predajňou

### *Bake-off Shop*

Toto riešením je malá pekáreň s predajňou s veľmi obmedzeným priestorom.  
Ide o jednoduché podniky, orientované na získanie maximálnej možnej ziskovosti s vhodnou investíciou.

*This solution is a small bake-off shop or a small artisan very limited by the space available in their facilities. These are simple businesses, oriented to obtain the maximum possible profitability with the appropriate investment.*





Malá pekáreň s predajňou

*Bake-off Shop*



1  
Konvektomat  
Kwik-co

*Bake-off  
convection  
Kwik-co  
oven*



2  
STOP kysiareň

*Retarder  
proofer  
cabinet*



3  
Krájač  
*Slicer*



4  
Pekárenský  
konvektomat  
Labe  
*Bake-off  
convection  
oven Labe*



## Polo- profesionálna pekáreň *Semi Industrial Bakery*

Toto riešenie je o priemyselnejšej pekárni orientovanej na vysokú produkciu. Časy procesu výroby chleba sú veľmi tesné a dokonale preštudované, aby sa maximalizovali vysoké investície, ktoré si tieto pekárne vyžadujú.

Priemyselnejší podnik, ktorý používa rotačné vozíky alebo cyklotermitické pece, kysiarne tunelového typu a všetko príslušenstvo v strojoch, ktoré eliminuje ručnú manipuláciu s cestom. V podstate vysoko automatizovaná továreň na výrobu chleba.

*This solution is about a more industrial bakery oriented to give a high production. The times of the bread making process are very tight and perfectly studied in order to maximize the high investment required by these bakeries.*

*A more industrialized business that uses rotary trolley or cyclothermic ovens, tunnel type proofers and all those accessories in the machinery that eliminate manual handling of the dough. In essence, a highly automated bread-making factory.*





## Polopriemyselná pekáreň Semi Industrial Bakery



1

Chladič vody

Water  
cooler



6

Kysiareň

*Intermediate  
proofer*



11

Planetárny mixér

*Planetary  
mixer*



2

Dávkovač vody

*Water meter*



7

Tvarovač  
*Moulder*



12

STOP kysiareň

*Retarder  
Proofer  
Chamber*



3

Špirálový miesič

*Spiral mixer*



8

Kysiareň - box

*Retarded  
proofing  
chamber*



13

Modulárna pec

*Modular  
Oven*



4

Dvojramenný  
miesič  
*Twin arm  
mixer*



9

Rotačné pece  
*Sirocco*

*Sirocco  
Rack  
Rotating Oven*



14

Konvektomaty  
Kwik-co

*Bake-Off  
Convection  
Oven*



5

Objemová delička

*Volumetric  
divider*



10

Šokový zmrazovač  
*Blast chillers*



15

Krájač  
*Slider*

# Remeselná pekáreň

## Artisan Pastry Shop

Toto riešenie je o remeselnom cukrárovi alebo cukrárovi, ktorého hlavným cieľom je vypracovať vysoko kvalitný produkt. Remeselník s vysokou znalosťou použitých surovín. Konečným cieľom je dať svojmu zákazníkovi vysoko kvalitný a vysoko cenený produkt.

K základnému vybaveniu, ako je sálavá alebo konvekčná pec, fermentácia, keď si to výrobok vyžaduje, sa pripájajú ďalšie nevyhnutné položky v pekárni, ako je mixér, laminátor, ... ktoré sú základom dobrej práce pekárskeho majstra.

*This solution is about an artisan pastry chef or confectioner whose main objective is to elaborate a high quality product. A craftsman with high knowledge of the raw materials used. The ultimate goal is to give to his customer a high quality and highly valued product.*

*To the basic equipment such as the radiation or convection oven, the fermentation when the product requires it, other essential items in a bakery are joined, such as the mixer, the laminator, ... which are basic in the good work of the pastry chef.*



## Remeselná pekáreň

### Artisan Pastry Shop



**1**  
Enfriador  
de agua  
*Water cooler*



**6**  
Armario de  
fermentación  
controlada  
*Retarded  
proofing  
cabinet*



**11**  
Laminadora  
*Sheeter*



**2**  
Dosificador  
de Agua  
*Water meter*



**7**  
Horno de  
convección  
Kwik-co  
*Bake-off  
convection  
Kwik-co  
oven*



**3**  
Amasadora  
de espiral  
*Spiral mixer*



**8**  
Horno  
Modular  
*Modular  
oven*



**4**  
Amasadora  
de brazos  
*Twin arm  
mixer*



**9**  
Abatidor  
*Blast chiller*



**5**  
Divisora  
boleadora  
*Divider  
rounder*



**10**  
Batidora  
Planetaria  
*Planetary  
mixer*



A photograph of a male baker with a beard, wearing a grey t-shirt, a grey cap, and a light-colored apron. He is smiling and looking towards the right. He is leaning over a wooden workbench, with his hands on a piece of dough. In the background, there is a brick oven with a glowing orange light inside. The overall scene is warm and rustic.

Pece / Ovens

# Modular

*elektrická / electric*



Modulárna pec Salva je uznávaná v sektoroch pekárni, cukrárni a pizzerii pre svoju kvalitu pečenia, flexibilitu a všestrannosť.

Prispôsobuje sa výrobným potrebám zákazníka, keďže sa skladajú z nezávislých stohovateľných modulov alebo komôr, každý zákazník si môže zostaviť pec na mieru. Okrem toho skutočnosť, že majú nezávislé moduly, ich robí veľmi všestrannými, pretože umožňujú varenie rôznych typov produktov v každom module.

Charakteristikou týchto pecí, ktorá ich robí jedinečnými, je ich systém distribúcie tepla. Súprava keramických žiaruvzdorných tehál prekrížených elektrickými odpormi, umiestnených na strope a podlahe, zaručuje rovnomerné rozloženie tepla v celej komore a dodáva chlebu, koláčom a pizze jedinečnú chuť, textúru a vzhľad.

*Salva modular ovens are renowned in the bakery, cakemaking and pizzeria sectors thanks to their quality of cooking, flexibility and range of options.*

*They adapt to the production requirements of each customer, since the independent, stackable chambers or modules allow the oven to be assembled as desired. Moreover, these independent modules give the ovens a high range of options, as different types of products can be cooked in each module.*

*The characteristic which makes these ovens unique is their heat distribution system. A series of refractory ceramic bricks crossed by electrical resistances situated in the upper and lower sections ensure the uniform distribution of heat throughout the chamber, hence giving bread, cakes and pizzas a unique taste, texture and appearance.*

# Modular

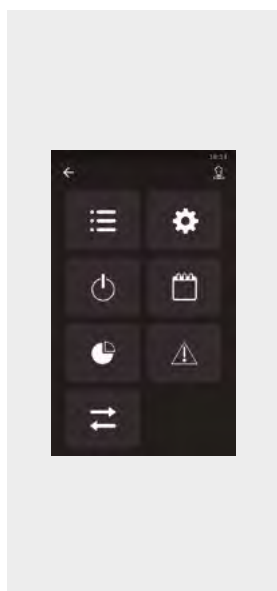
*elektrická / electric*

Ovládacie panely / *Control panel*



## E-ADVANCE

- DOTYKOVÉ OVLÁDANIE
- Jednoduché programovanie a použitie / *Easy to program and use*
- 3-zónová regulácia teploty / *3 zone temperature control*
- Motorický nástrel / *Motorized shot*
- 100 programov, každý s 10 fázami / *100 programs 10 phases in each.*
- Parameter ECO - Automaticky OFF / *ECO Parameter: Auto Off.*
- Parameter ECU: Efektívne udržiavanie teploty / *ECU parameter: Efficient temperature maintenance*
- Načítanie programu pomocou firmvéru / *Program loading by firmware*



## SMART TOUCH CONTROL STC

- Grafický displej 7". / *Graphic display of 7"*
- Knižnica piktogramov/ *Built-in Pictogram Library.*
- Pripojenie k SALVA LINK. / *SALVA LINK connection*
- jednoduché na programovanie a použitie. / *Easy to program and use*
- 3-zónová regulácia teploty. / *3 zone temperature control.*
- Motorický nástrel. / *Motorized shot.*
- 150 programov, každý s 10 fázami / *150 programs 10 phases in each*
- Menu energetického manažmentu / *Energy Management Menu*
- Kalendár s načasovaným štartom / *Timed Start Calendar.*
- Parameter ECO - Automaticky OFF / *ECO Parameter: Auto Off.*
- Parameter ECU: Efektívne udržiavanie teploty / *ECU parameter: Efficient temperature maintenance*
- / *Program loading by firmware/ Program loading by firmware*



# Modular EM

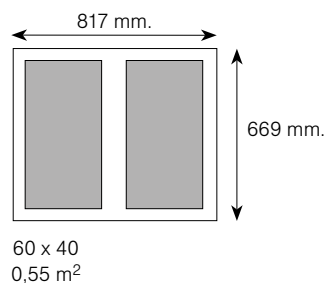
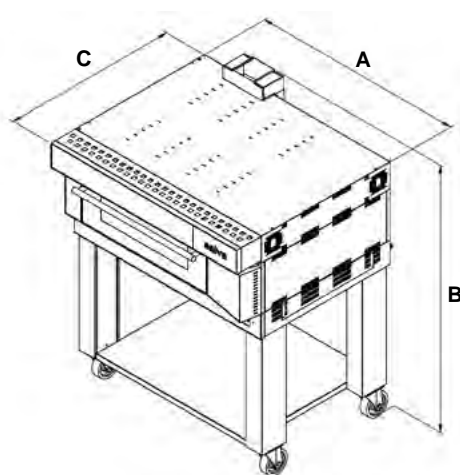
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	Hz	Objem Volume dm <sup>3</sup>
MODUL EM-20 DECK EM-20	4,9	4.300	3N~	230/400	13,6 / 7,4	50 / 60	112
MODUL EM-20+V DECK EM-20+V	6,3	4.300	3N~	230/400	13,6 / 7,4	50 / 60	112
KYSIAREŇ EM+H PROOFER EM+H	1,1	900	1N~	230	5	50 / 60	1.680

Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere  
Modul s otváraním smerom nadol a von  
Downward & outward opening module

EM	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	kapacita / N <sup>o</sup> plechov
MODUL EM-20 DECK EM-20	1.317	315	1.073	141/155	2 (60 X 40)
MODUL EM-20 S FUNKCIOU PARA DECK EM-20 + V	1.317	315	1.073 (*)	187	2 (60 X 40)
KYSIAREŇ EM+H PROOFER EM+H	1.317	704	924	108	2 (60 X 40) X 5 úrovne / Levels
ZÁKLADNÁ DOSKA EM BASE EM	1.317	150	924	50	-
VRCHNÁ DOSKA EM TOP EM	1.317	165	1.088	33	-

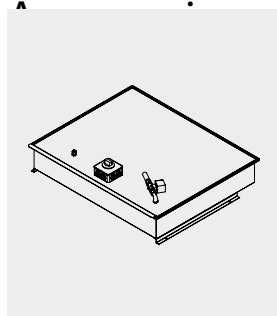
(\*) Hĺbka sa musí zväčšiť o min 23mm pre odtokové rúrky

(\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

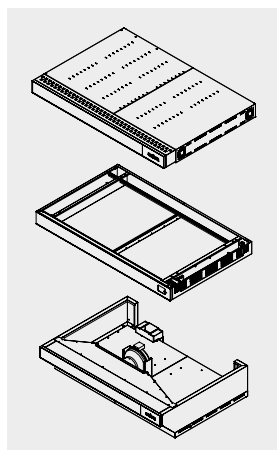
# Modular EM

elektrická / electric

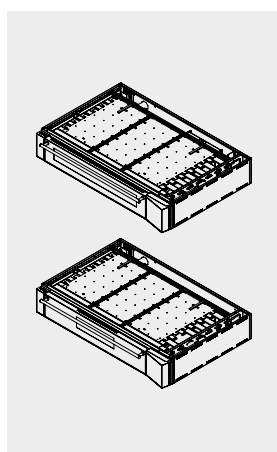
Príslušenstvos /



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KOD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138136900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EM/13 BASE/TOP EM/13	
1138146900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EM+V/13 BASE/TOP EM+V/13	
1138136912	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EM/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP EM/13 EXTRACTOR	
1138136920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EM/13 C/CVA BASE/TOP EM/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138131900	MODUL EM-20/13 ADVANCE "Cukrárenské" dvere DECK EM-20/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128631900	MODUL EM-20/21 STC "Cukrárenské" dvere DECK EM-20/21 STC Patisserie Door	
1138141900	MODUL EM-20/13 S PAROU ADVANCE "Cukrárenské" dvere DECK EM-20/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128641900	MODUL EM-20/21 S PAROU STC "Cukrárenské" dvere DECK EM-20/21 +V STC Patisserie Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechu E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechmi BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

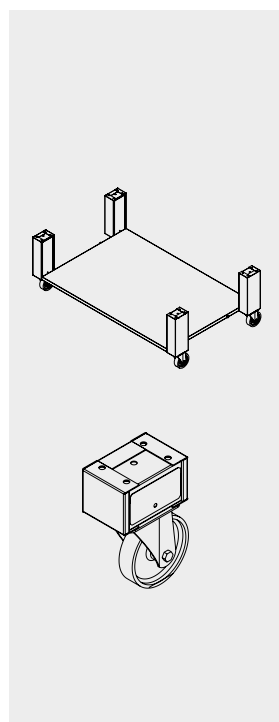
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

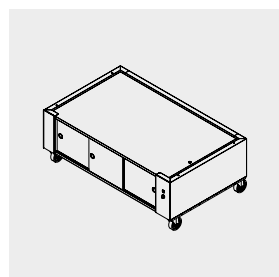
# Modular EM

elektrická / electric

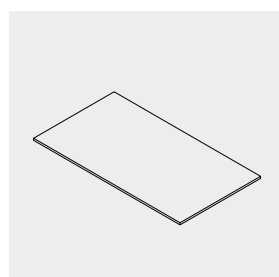
Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1114493001	PODSTAVEC EM-350/13 (Nohy 350 mm+ Kolieska 200 mm) TRAY SUPPORT EM-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1114493000	PODSTAVEC EM-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EM-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1114494000	PODSTAVEC EM-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EM-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1114495000	PODSTAVEC EM-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EM-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1114496000	PODSTAVEC EM-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EM-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KYSIAREŇ / PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138137900	KYSIAREŇ EM/13 C/KOLIESKA PROOFER EM/13 WITH CASTORS	



CEMENTOVÁ DOSKA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138133015	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ DOSKA EM/13 COMPOSITE STONE SOLE EM/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie zásobníka E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechmi BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total



# Modular EMT

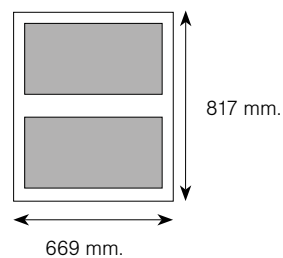
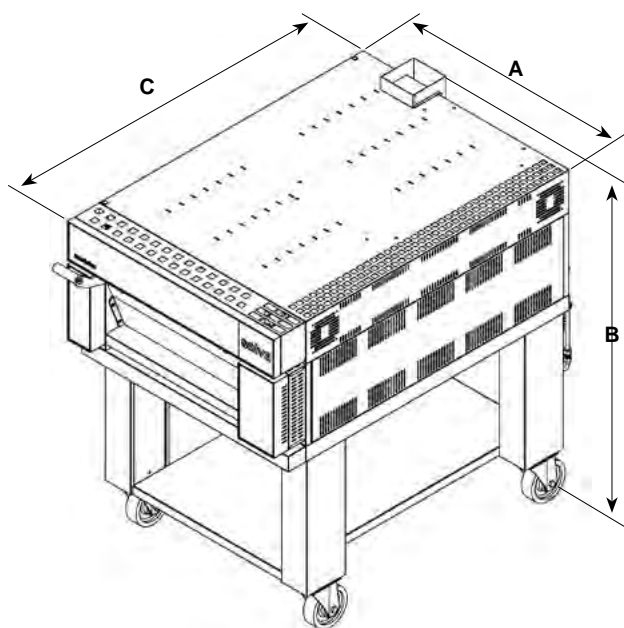
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	Hz	Objem Volume dm <sup>3</sup>
MODUL EMT-20 DECK EMT-20	6,1	4.300	3N~	230/400	13,6 / 7,4	50 / 60	112

Rozmery / Dimensions

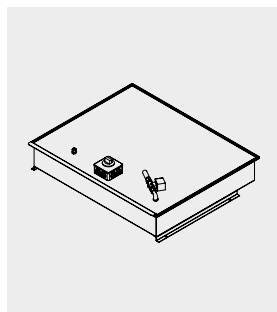


EM	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL EMT-20 DECK EMT-20	915	315	1.398,5	-	2 (60 X 40)
ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMT BASE / TOP EMT	915	165	1.311,5	-	-

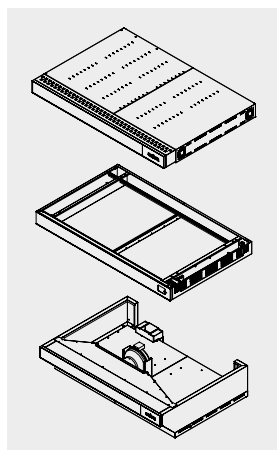
# Modular EMT

elektrická / electric

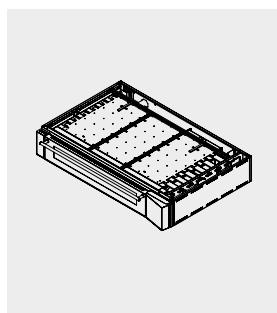
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138345100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-EMT/16 AUTOMATIC CONDENSER CV-EMT/16	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138346900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMT+V/16 BASE/TOP EMT+V/16	
1138346920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMT/16 C/CVA BASE/TOP EMT/16 C/CVA	
1138346912	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMT/16 C/EXTOR BASE/TOP EMT/16 C/EXTOR	

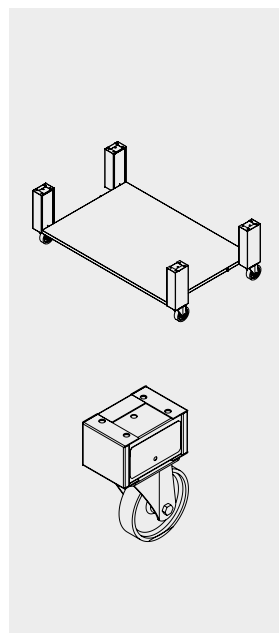


MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1128341900	MODUL EMT-20/21 PARA STC. DECK EMT-20/21 +V STC.	

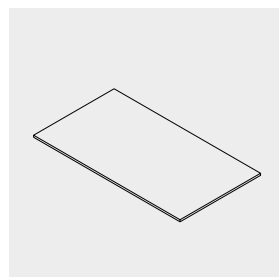
# Modular EMT

*elektrická*

Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138348003	PODSTAVEC EMT 350 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMT 350/16 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138348004	PODSTAVEC EMT 435 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMT 435/16 (Height of legs 435 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138348005	PODSTAVEC EMT 530 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMT 530/16 (Height of legs 530 mm+ Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138348002	PODSTAVEC EMT 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMT 200 (Height of legs 200 mm+ Castors 200 mm)	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138343033	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA EMT/16 JUEGO COMPOSITE STONE SOLE EMT/16	



# Modular E

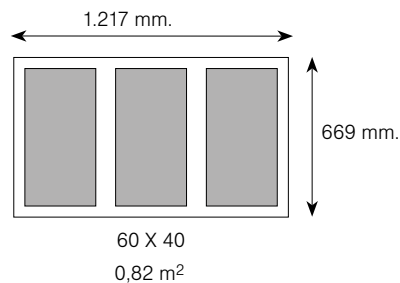
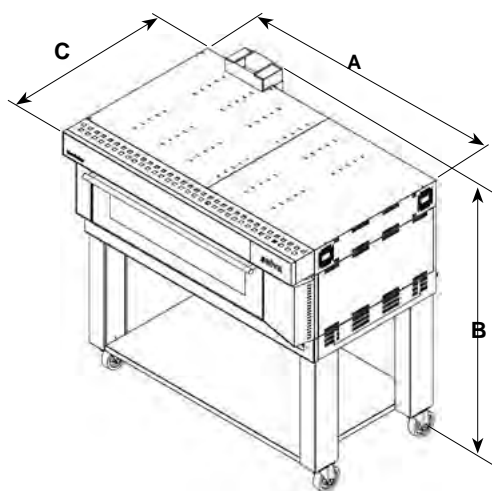
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	Hz	OĽbjem/ Volume dm <sup>3</sup>
MODUL E-20 DECK E-20	7,8	6.800	3N~	230/400	21,6 / 11,7	50/60	166
MODUL E-20+V DECK E-20+V	9,2	6.800	3N~	230/400	21,6 / 11,7	50/60	166
MODUL E-30 DECK E-30	9,8	8.500	3N~	230/400	27,0 / 14,7	50/60	249
MODUL E-30+V DECK E-30+V	11,20	8.500	3N~	230/400	27,0 / 14,7	50/60	249
KYSIAREŇ E+H PROOFER E+H	2,2	1800	1N~	230	10	50/60	2.520

## Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere . Otváranie  
smerom nadol a von.  
Downward & outward opening deck

E	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov Úrovne / Levels
MODUL E-20 DECK E-20	1.717	315	1.073	168	3 (60 X 40)
MODUL E-20 S FUNKCIOU PARA DECK E-20+V	1.717	315	1.073 (*)	236	3 (60 X 40)
MODUL E-30 DECK E-30	1.717	415	1.073	208	3 (60 X 40)
MODUL E-30 S FUNKCIOU PARA DECK E-30+V	1.717	415	1.073 (*)	256	3 (60 X 40)
KYSIAREŇ E+H PROOFER E+H	1.717	704	924	127	3 (60 X 40) X 5 Úrovne / Levels
ZÁKLADNÁ DOSKA E BASE E	1.717	150	924	65	-
VRCHNÁ DOSKA E TOP E	1.717	165	1.088	45	-

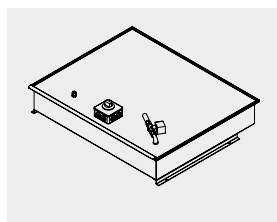
(\*) Celkovú hĺbkku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky

(\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

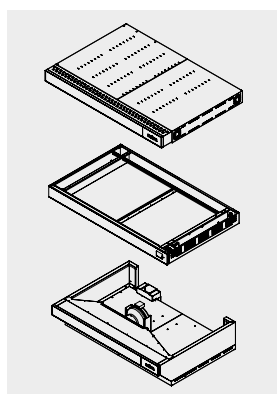
# Modular E

elektrická / electric

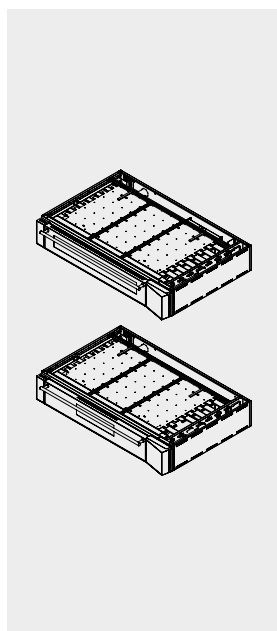
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138016900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA E/13 BASE/TOP E/13	
1138026900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA E+V/13 BASE/TOP E+V/13	
1138016911	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA E+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP E+V/13 EXTRACTOR	
1138016920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA E/13 C/CVA BASE/TOP E/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138011900	MODUL E-20/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK E-20/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128511900	MODUL E-20/21 STC "Cukrárske dvere" DECK E-20/21 STC Patisserie Door	
1138021900	MODUL E-20/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK E-20/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128521900	MODUL E-20/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK E-20/21 +V STC Patisserie Door	
1138041900	MODUL E-30/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK E-30/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128541900	MODUL E-30/21 STC "Cukrárske dvere" DECK E-30/21 STC Patisserie Door	
1138051900	MODUL E-30/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK E-30/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128551900	MODUL E-30/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK E-30/21 +V STC Patisserie Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom (\*\*)

Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

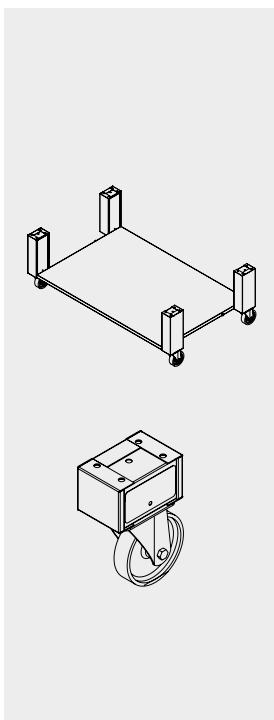
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

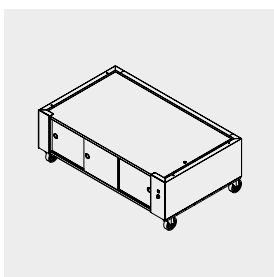
# Modular E

elektrická / electric

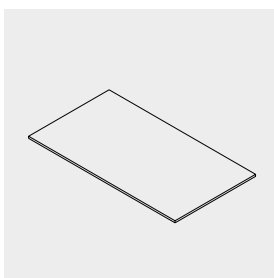
Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124493001	PODSTAVEC E-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT E-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm)	
1124493000	PODSTAVEC E-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT E-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1124494000	PODSTAVEC E-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT E-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124495000	PODSTAVEC E-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT E-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124496000	PODSTAVEC E-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT E-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT MODULAR 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT MODULAR 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KYSIARENĚ / PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138017900	KYSIARENĚ E/13 C/KOLIESKA PROOFER E+H/13 WITH CASTORS	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PPLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138013037	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA E/13 COMPOSITE STONE SOLE E/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom (\*\*)

Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total



# Modular EMD

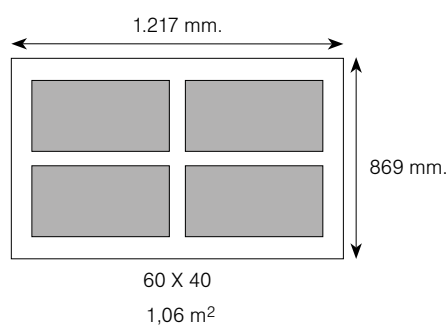
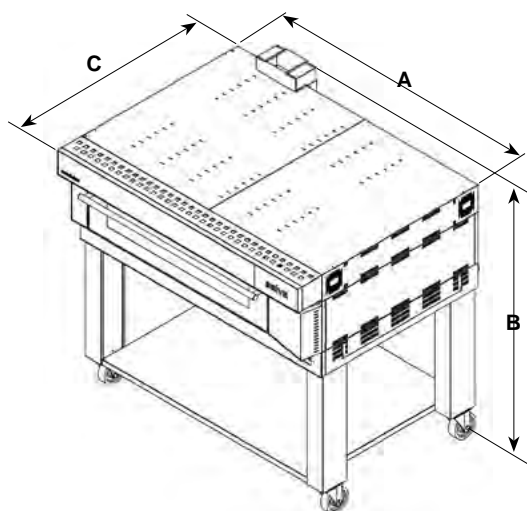
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	Hz	Objem/ Volume dm <sup>3</sup>
MODUL EMD-20 DECK EMD-20	9,1	7.900	3N~	230/400	25,1 / 13,7	50 / 60	214
MODUL EMD-20+V DECK EMD-20+V	11,6	7.900	3N~	230/400	25,1 / 13,7	50 / 60	214
KYSIAREŇ EMD+H PROOFER EMD+H	2,2	1800	1N~	230	10	50 / 60	3.360

## Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere . Otváranie  
smerom nadol a von.  
Downward & outward opening deck

EMD	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL EMD-20 DECK EMD-20	1.717	315	1.273	199	4 (60 X 40)
MODUL EMD-20 S FUNKCIOU PARA DECK EMD-20 + V	1.717	315	1.273	270	4 (60 X 40)
KYSIAREŇ EMD + H PROOFER EMD+H	1.717	704	1.124	139	3 (60 X 40) X 5 Úrovne / Levels
ZÁKLADNÁ DOSKA EMD BASE EMD	1.717	150	1.124	73	-
VRCHNÁ DOSKA EMD TOP EMD	1.717	165	1.288	50	-

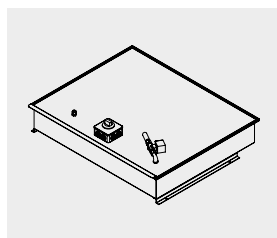
(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky

depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

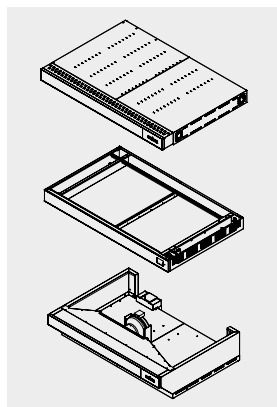
# Modular EMD

elektrická / electric

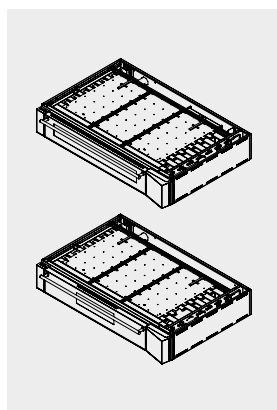
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138166900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMD/13 BASE/TOP EMD/13	
1138176900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMD+V/13 BASE/TOP EMD+V/13	
1138176911	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMD+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP EMD+V/13 EXTRACTOR	
1138176920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA EMD/13 C/CVA BASE/TOP EMD/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138161900	MODUL EMD-20/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK EMD-20/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128661900	MODUL EMD-20/21 STC "Cukrárske dvere" DECK EMD-20/21 STC Patisserie Door	
1138171900	MODUL EMD-20/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK EMD-20/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128671900	MODUL EMD-20/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK EMD-20/21 +V STC Patisserie Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom (\*\*)

Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

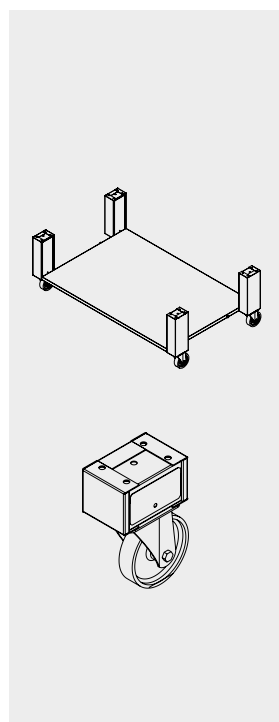
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

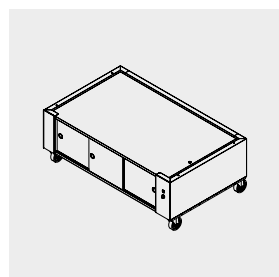
# Modular EMD

elektrická / electric

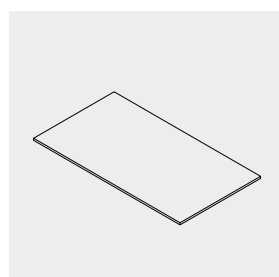
Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1174493001	PODSTAVEC EMD-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMD-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1174493000	PODSTAVEC EMD-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMD-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1174494000	PODSTAVEC EMD-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMD-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1174495000	PODSTAVEC EMD-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY EMD-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1174496000	PODSTAVEC EMD-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT EMD-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm+ Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KYSIAREŇ / PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138167900	KYSIAREŇ EMD+H/13 C/KOLIESKA PROOFER EMD+H/13 WITH CASTORS	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138163006	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA EMD/13 COMPOSITE STONE SOLE EMD/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom (\*\*)

Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total



# Modular ED

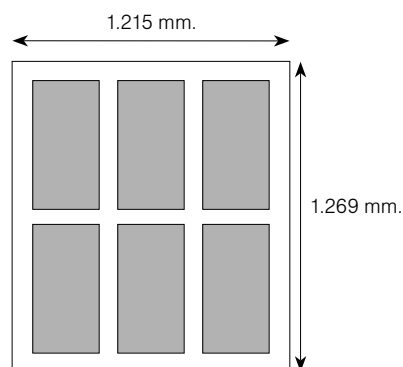
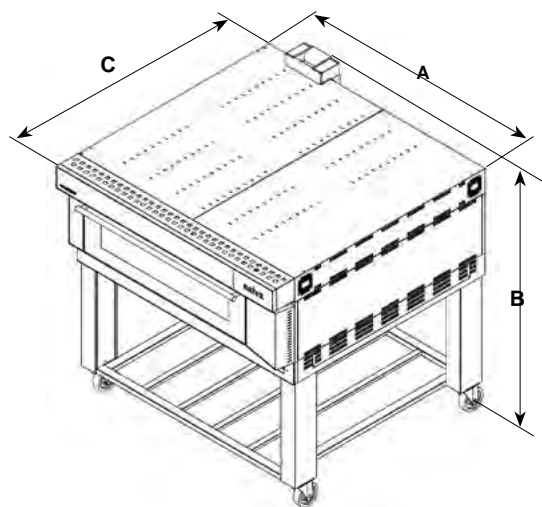
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz / Phases	V	A	Hz	Objem / Volume dm <sup>3</sup>
MODUL ED-20 DECK ED-20	13	11.300	3N~	400	19,3	50/60	312
MODUL ED-20+V DECK ED-20+V	15,5	11.300	3N~	400	22,9	50/60	312
MODUL EDP-20+V DECK EDP-20+V	15,5	11.300	3N~	400	22,9	50/60	312
MODUL ED-30 DECK ED-30	16,3	14.100	3N~	400	21,1	50/60	468
MODUL ED-30+V DECK ED-30+V	18,8	14.100	3N~	400	27,8	50/60	468

## Rozmery / Dimensions



60 x 40  
1,54 m<sup>2</sup>

"Cukrárenské" dvere . Otváranie  
smerom nadol a von.

Downward & outward opening deck

ED	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL ED-20 DECK ED-20	1.717	315	1.673	260	6 (60 X 40)
MODUL ED-20 S FUNKCIOU PARA / EDP-20 S FUNKCIOU PARA DECK ED-20 +V / EDP-20 +V	1.717	315	1.673 (*)	340	6 (60 X 40)
MODUL ED-30 DECK ED-30	1.717	415	1.673	297	6 (60 X 40)
MODUL ED-30 S FUNKCIOU PARA DECK ED-30 +V	1.717	415	1.673 (*)	375	6 (60 X 40)
ZÁKLADNÁ DOSKA ED BASE ED	1.717	150	1.524	95	-
VRCHNÁ DOSKA ED TOP ED	1.717	165	1.688	65	-

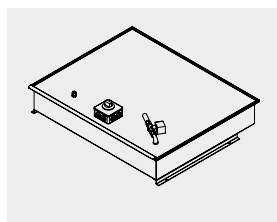
(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky

(\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

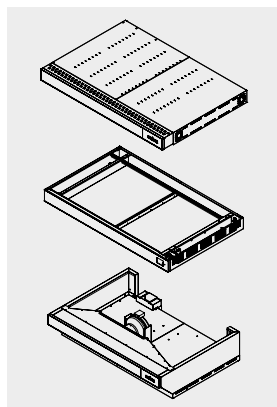
# Modular ED

elektrická / electric

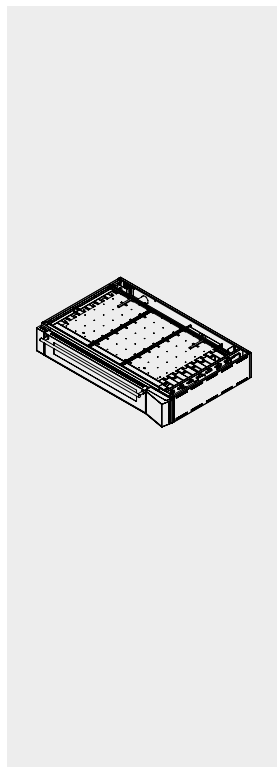
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138076900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA ED/13 BASE/TOP ED/13	
1138086900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA ED+V/13 BASE/TOP ED+V/13	
1138076911	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA ED +V/13 EXTRACTOR BASE/TOP ED+V/13 EXTRACTOR	
1138076920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA ED/13 C/CVA BASE/TOP ED/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138071900	MODUL ED-20/13 400V ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK ED-20/13 400V ADVANCE Patisserie Door	
1128571900	MODUL ED-20/21 400V STC "Cukrárske dvere" DECK ED-20/21 400V STC Patisserie Door	
1138081900	MODUL ED-20/13 PARA 400V ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK ED-20/13 +V 400V ADVANCE Patisserie Door	
1128581900	MODUL ED-20/21 PARA 400V STC "Cukrárske dvere" DECK ED-20/21 +V 400V STC Patisserie Door	
1138091900	MODUL EDP-20/13 PARA 400V ADVANCE "Pekárske dvere" DECK EDP-20/13 +V 400V ADVANCE Baker's Door	
1128591900	MODUL EDP-20/21 PARA 400V STC "Pekárske dvere" DECK EDP-20/21 +V 400V STC Baker's Door	
1138101900	MODUL ED-30/13 400V ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK ED-30/13 400V ADVANCE Patisserie Door	
1128601900	MODUL ED-30/21 400V STC "Cukrárske dvere" DECK ED-30/21 400V STC Patisserie Door	
1138111900	MODUL ED-30/13 PARA 400V ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK ED-30/13 +V 400V ADVANCE Patisserie Door	
1128611900	MODUL ED-30/21 PARA 400V STC "Cukrárske dvere" DECK ED-30/21 +V 400V STC Patisserie Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

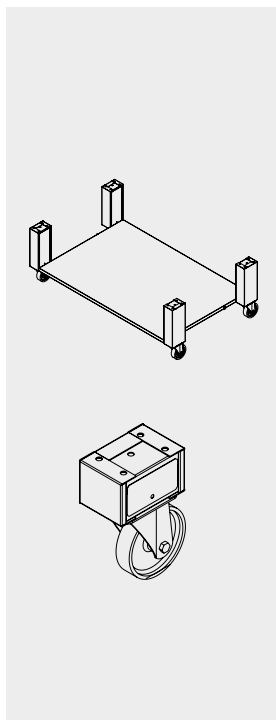
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

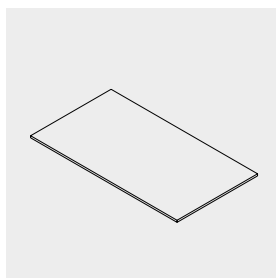
# Modular ED

elektrická / electric

Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1134493001	PODSTAVEC ED-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT ED-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1134493000	PODSTAVEC ED-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT ED-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1134494000	PODSTAVEC ED-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT ED-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1134495000	PODSTAVEC ED-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT ED-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1134496000	PODSTAVEC ED-730/13 ( NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT ED-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138073010	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA ED/13 COMPOSITE STONE SOLE ED/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

# Modular NXM

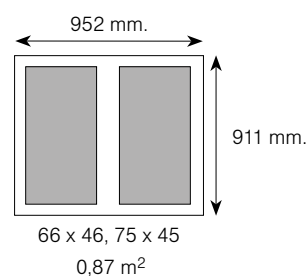
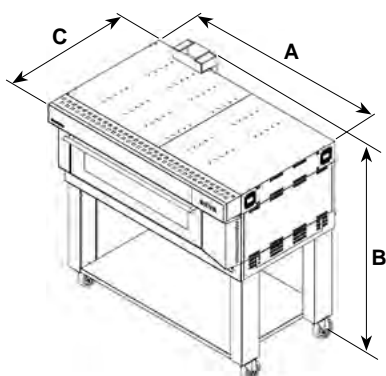
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz / Phases	V	A	Hz	Objem / Volume dm <sup>3</sup>
MODUL NXM-20 DECK NXM-20	6,6	5.700	3N~	230/400	18,3 / 9,9	50/60	176
MODUL NXM-20 +V DECK NXM-20 +V	8	5.700	3N~	230/400	18,3 / 9,9	50/60	176
MODUL NXM-30 DECK NXM-30	8,2	7.100	3N~	230/400	22,8 / 12,4	50/60	176
MODUL NXM-30 +V DECK NXM-30 +V	9,6	7.100	3N~	230/400	22,8 / 12,4	50/60	176
MODUL NXMP-20 +V DECK NXMP-20 +V	8	5.700	3N~	230/400	18,3 / 9,9	50/60	158
KYSIAREŇ NXM + H PROOFER NXM+H	1,1	900	1N~	230	5	50/60	2.359

## Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere . Otváranie smerom nadol a von.  
Downward & outward opening deck

NXM	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL NXM-20 DECK NXM-20	1.452	315	1.316	170	2 (76 X 46)
MODUL NXM-20 S FUNKCIOU PARA DECK NXM-20 +V	1.452	315	1.316 (*)	220	2 (76 X 46)
MODUL M-30 DECK NXM-30	1.452	415	1.316	203	2 (76 X 46)
MODUL NXM-30 +V DECK NXM-30 +V	1.452	415	1.316	251	2 (76 X 46)
MODUL NXMP-20 +V DECK NXMP-20 +V	1.452	315	1.364	225	2 (76 X 46)
KYSIAREŇ NXM + H PROOFER NXM+H	1.452	704	1.167	118	2 (76 X 46) X 5 Úrovne / Levels
ZÁKLADNÁ DOSKA NXM BASE NXM	1.452	150	1.167	60	-
VRCHNÁ DOSKA NXM TOP NXM	1.452	165	1.331	43	-

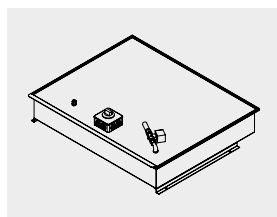
(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky (\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet



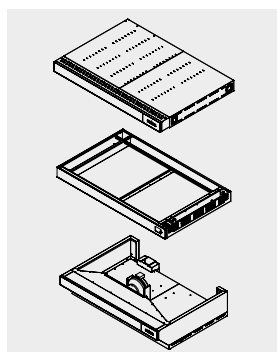
# Modular NXM

elektrická / electric

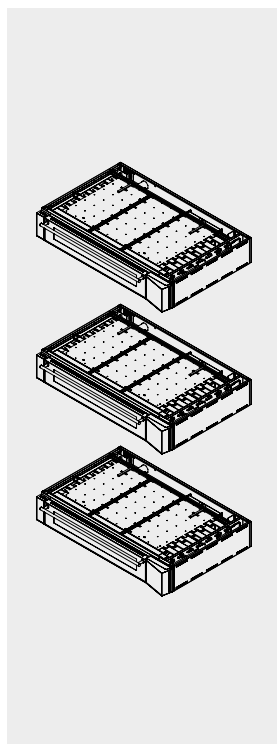
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138226900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXM/13 BASE/TOP NXM/13	
1138236900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXM+V/13 BASE/TOP NXM+V/13	
1138226911	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXM+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP NXM+V/13 EXTRACTOR	
1138226920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXM/13 C/CVA BASE/TOP NXM/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138221900	MODUL NXM-20/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXM-20/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128721900	MODUL NXM-20/21 STC "Cukrárske dvere" DECK NXM-20/21 STC Patisserie Door	
1138231900	MODUL NXM-20/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXM-20/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128731900	MODUL NXM-20/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK NXM-20/21 +V STC Patisserie Door	
1138371900	MODUL NXMP-20/13 PARA ADVANCE "Pekárske dvere" DECK NXMP-20/13 +V ADVANCE Baker's Door	
1128871900	MODUL NXM-20/21 PARA STC "Pekárske dvere" DECK NXM-20/21 +V STC Baker's Door	
1138401900	MODUL NXM-30/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXM-30/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128901900	MODUL NXM-30/21 STC "Cukrárske dvere" DECK NXM-30/21 STC Patisserie door	
1138411900	MODUL NXM-30/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXM-30/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128911900	MODUL NXM-30/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK NXM-30/21 +V STC Patisserie Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

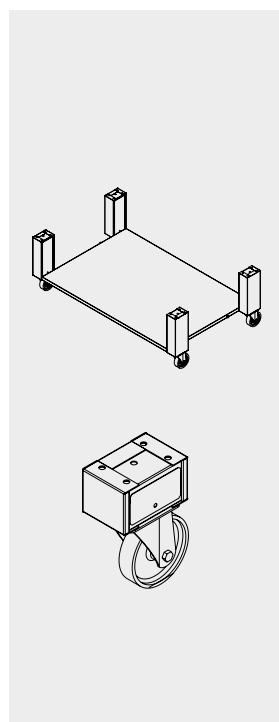
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

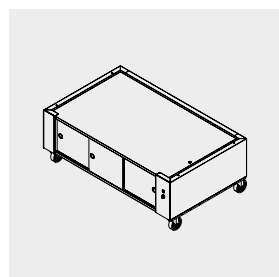
# Modular NXM

elektrická / electric

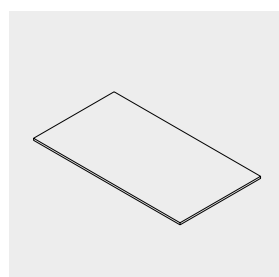
Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138228003	PODSTAVEC NXM-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXM-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138228004	PODSTAVEC NXM-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXM-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138228005	PODSTAVEC NXM-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXM-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138228006	PODSTAVEC NXM-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXM-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138228007	PODSTAVEC NXM-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXM-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KYSIAREŇ / PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138227900	KYSIAREŇ NXM/13 C/KOLIESKA PROOFER NXM/13 WITH CASTORS	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ DOSKA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138223001	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ DOSKA NXM/13 COMPOSITE STONE SOLE NXM/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

# Modular NXE

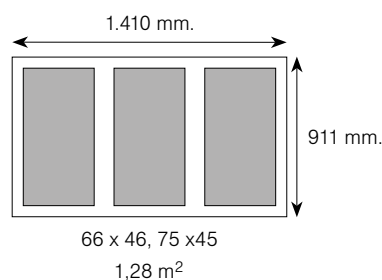
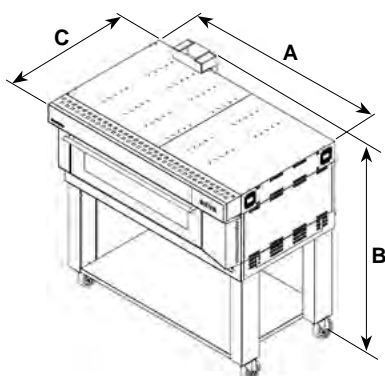
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz / Phases	V	A	Hz	Objem / Volume dm <sup>3</sup>
MODUL NXE-20 DECK NXE-20	9,4	8.100	3N~	230/ 400	25,9 / 14,9	50/60	234
MODUL NXE-20 +V DECK NXE-20 +V	10,8	8.100	3N~	230/400	29,4 / 16,9	50/60	234
MODUL NXEP-20 +V DECK NXEP-20 +V	10,8	8.100	3N~	230/ 400	29,4 / 16,9	50/60	234
MODUL NXE-30 DECK NXE-30	12,3	10.600	3N~	400	18,6	50/60	390
MODUL NXE-30 +V DECK NXE-30 +V	13,7	10.600	3N~	400	20,6	50/60	390
KYSIAREŇ NXE + H PROOFER NXE+H	2,2	1800	1N~	230	10	50 / 60	3.542

## Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere . Otváranie smerom nadol a von.

Downward & outward opening module

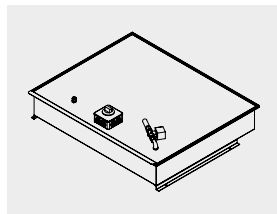
NXE / NXEP	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL NXE-20 DECK NXE-20	1.912	315	1.316	229	3 (76 X 46)
MODUL NXE-20 S FUNKCIOU PARA DECK NXE-20 +V	1.912	315	1.316 (*)	284	3 (76 X 46)
MODUL PARA NXEP-20 DECK NXEP-20 +V	1.912	315	1.364 (*)	293	3 (76 X 46)
MODUL NXE-30 DECK NXE-30	1.912	415	1.316	276	3 (76 X 46)
MODUL NXE-30 PARA DECK NXE-30 +V	1.912	415	1.316	323	3 (76 X 46)
KYSIAREŇ NXE + H PROOFER NXE +H	1.912	704	1.167	150	3 (76 X 46) X 5 Úrovne / Levels
ZÁKLADNÁ DOSKA NXE BASE NXE	1.912	150	1.167	83	-
VRCHNÁ DOSKA NXE/NXEP TOP NXE/NXEP	1.912	165	1.331	57	-

(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky (\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

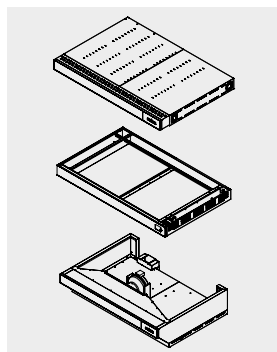
# Modular NXE

elektrická / electric

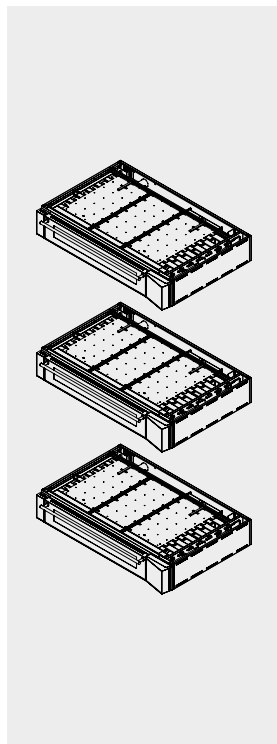
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR/ AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138296900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXEP/13 BASE/ TOP NXEP+13	
1138286900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXEP+V/13 BASE/ TOP NXEP+V/13	
1138286912	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXEP+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP NXEP+V/13 EXTRACTOR	
1138286920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXEP/13 C/CVA BASE/TOP NXEP/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138191900	MODUL NXE-20/13 ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXE-20/13 ADVANCE Patisserie Door	
1128691900	MODUL NXE-20/21 STC "Cukrárske dvere" DECK NXE-20/21 STC Patisserie Door	
1138201900	MODUL NXE-20/13 PARA ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXE-20/13 +V ADVANCE Patisserie Door	
1128701900	MODUL NXE-20/21 PARA STC "Cukrárske dvere" DECK NXE-20/21 +V STC Patisserie Door	
1138291900	MODUL NXEP-20/13 PARA ADVANCE "Pekárske dvere" DECK NXEP-20/13 +V ADVANCE Baker's Door	
1128791900	MODUL NXEP-20/21 PARA STC "Pekárske dvere" DECK NXEP-20/21 +V STC Baker's Door	
1138351900	MODUL NXE-30/13 ADVANCE 400V DECK NXE-30/13 ADVANCE 400V	
1128851900	MODUL NXE-30/21 400V STC DECK NXE-30/21 400V STC	
1138361900	MODUL NXE-30/13 PARA ADVANCE 400V DECK NXE-30/13 +V ADVANCE 400V	
1128861900	MODUL NXE-30/21 PARA 400V STC DECK NXE-30/21 +V 400V STC	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

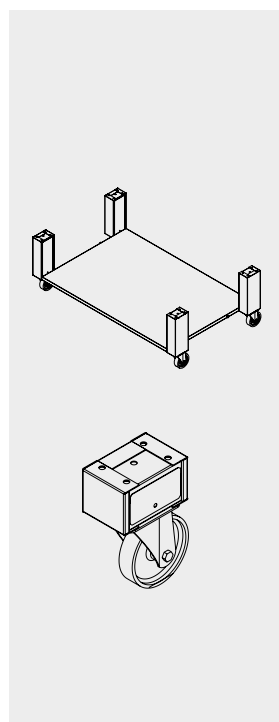
(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total



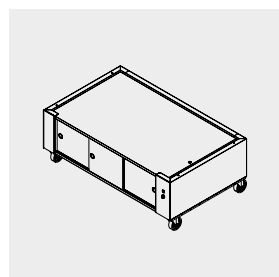
# Modular NXE

elektrická / electric

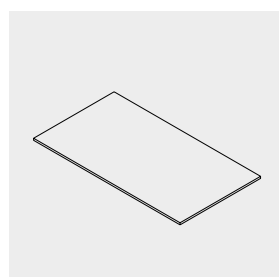
Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138198003	PODSTAVEC NXE-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXE-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138198007	PODSTAVEC NXE-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXE-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138198006	PODSTAVEC NXE-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXE-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138198008	PODSTAVEC NXE-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXE-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138198005	PODSTAVEC NXE-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXE-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KYSIAREŇ / PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138197900	KYSIAREŇ NXE+H/13 C/ KOLIESKA PROOFER NXE+H/13 C/ KOLIESKA	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138193008	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA NXE/13 COMPOSITE STONE SOLE NXE/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

# Modular NXD

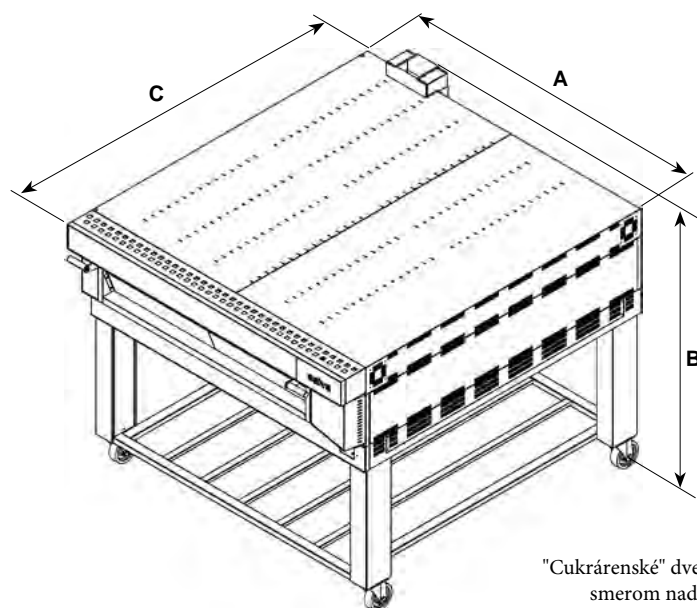
elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical characteristics

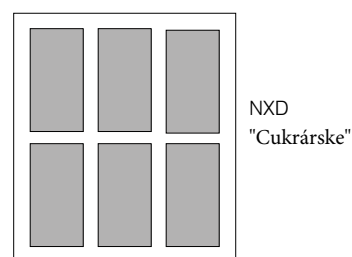


TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz / Phases	V	A	Hz	Objem / Volume dm <sup>3</sup>
MODUL NXD-20 +V DECK NXD-20 +V	19,8	14.900	3N~	400	30	50/60	500
MODUL NXDP-20 +V DECK NXDP-20 +V	19,8	14.900	3N~	400	30	50/60	500

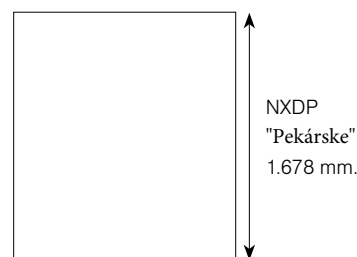
## Rozmery / Dimensions



"Cukrárenské" dvere . Otváranie smerom nadol a von.  
Downward & outward opening deck



66 x 46, 75 x 45



1.410 mm.  
2,4 m<sup>2</sup>

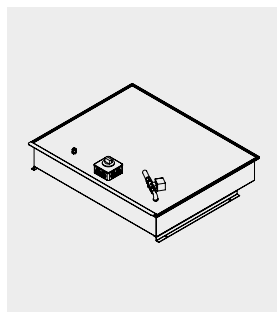
NXD / NXDP	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL NXD-20 S FUNKCIOU PARA DECK NXD-20 +V	1.912	315	2.083 (*)	431	6 (76 X 46)
MODUL NXDP-20 PARA DECK NXDP-20 +V	1.912	315	2.131 (*)	441	6 (76 X 46)
ZÁKLADNÁ DOSKA NXD BASE NXD	1.912	150	1.934	122	-
VRCHNÁ DOSKA NXDP TOP NXDP	1.912	165	2.098	86	-

(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky  
(\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

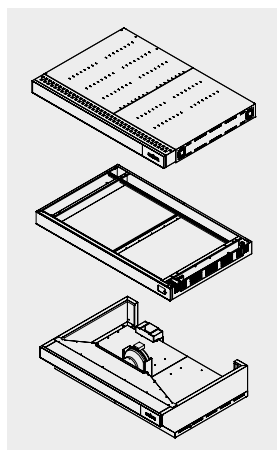
# Modular NXD

elektrická / electric

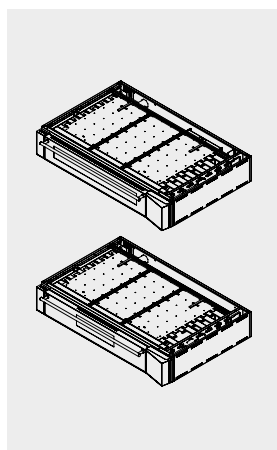
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138326901	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXDP/13 BASE/TOP NXDP/13	
1138326900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXDP+V/13 BASE/TOP NXDP+V/13	
1138326912	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXDP+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP NXDP+V/13 EXTRACTOR	
1138326920	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA NXDP/13 C/CVA BASE/TOP NXDP/13 C/CVA	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138261900	MODUL NXD-20/13 PARA 400V ADVANCE "Cukrárske dvere" DECK NXD-20/13 +V 400V ADVANCE Patisserie Door	
1128761900	MODUL NXD-20/21 PARA 400V STC "Cukrárske dvere" DECK NXD-20/21 +V 400V STC Patisserie Door	
1138321900	MODUL NXDP-20/13 PARA 400V ADVANCE "Pekárske dvere" DECK NXDP-20/13 +V 400V ADVANCE Baker's Door	
1128821900	MODUL NXDP-20/21 PARA 400V STC "Pekárske dvere" DECK NXDP-20/21 +V 400V STC Baker's Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

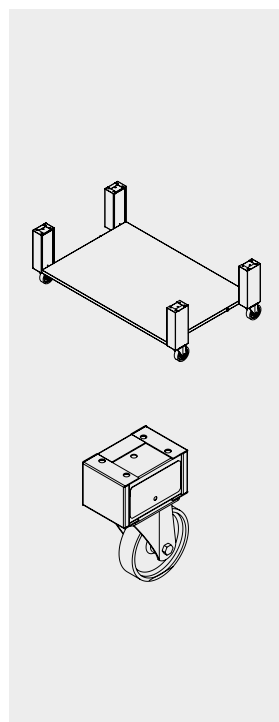
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

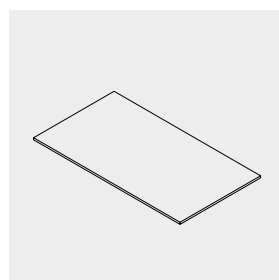
# Modular NXD

elektrická / electric

Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138268003	PODSTAVEC NXD-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXD-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138268004	PODSTAVEC NXD-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXD-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138268005	PODSTAVEC NXD-530/13 (NOHY 530mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXD-530/13 (Height of legs 530mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138268006	PODSTAVEC NXD-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXD-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138268007	PODSTAVEC NXD-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT NXD-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov /Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138263009	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA NXD/13 COMPOSITE STONE SOLE NXD/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total



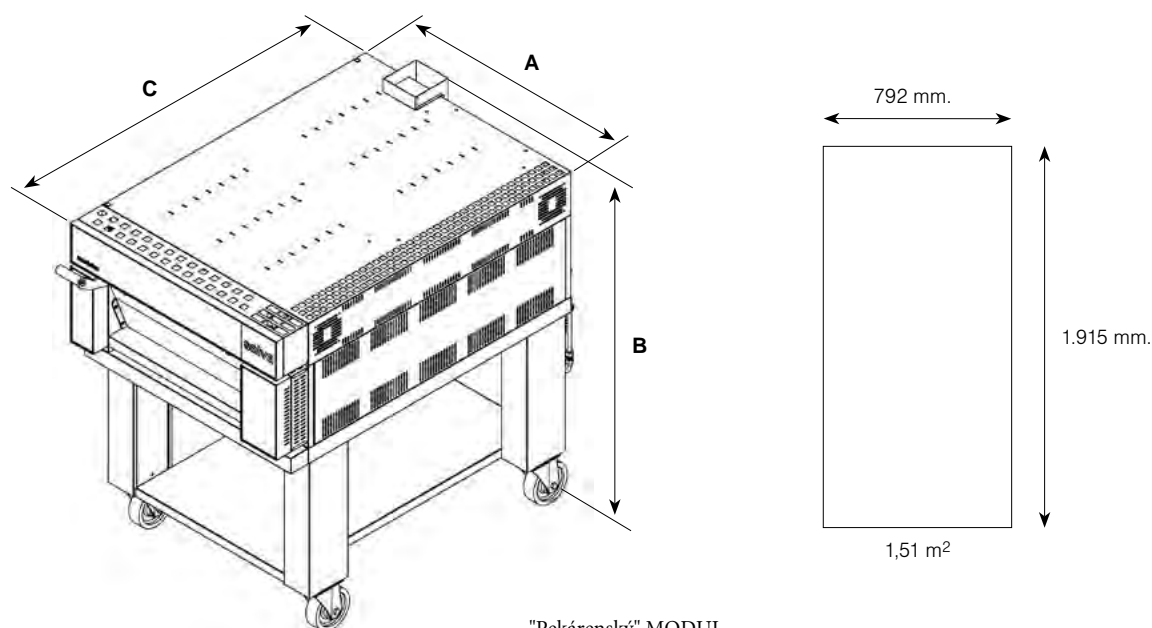
# Modular LXP

elektrická / electric

Technická charakteristika / Technical

TYP / TYPE	Kw	Kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	Hz	Objem/ Volume dm <sup>3</sup>
MODUL LXP-20 +V DECK LXP-20 +V	12,8	9.900	3N~	400	18,9	50 / 60	304

Rozmery / Dimensions



"Pekárenský" MODUL  
Otváranie dverí dnu a von nahor  
Inward & outward opening deck

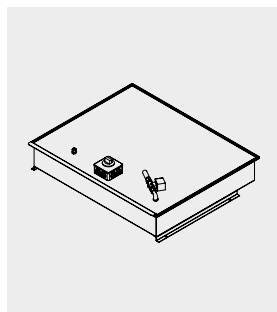
LXP	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weight Kg	Kapacita / počet plechov
MODUL LXP-20 PARA DECK LXP-20 +V	1.292	315	2.429 (*)	260	4 (76 X 46)
ZÁKLADNÁ DOSKA LXP BASE LXP	1.292	150	2.154	70	-
VRCHNÁ DOSKA LXP TOP LXP	1.292	165	2.378	70	-

(\*) Celkovú hĺbku treba zväčšiť o min 23 mm pre odpadové trubky (\*) The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

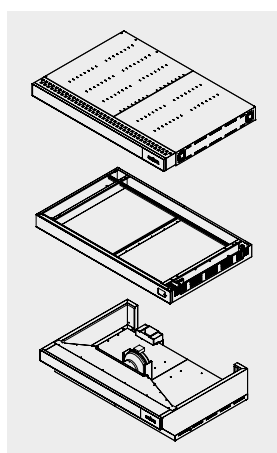
# Modular LXP

elektrická / electric

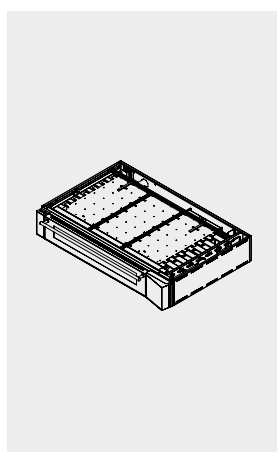
Príslušenstvo / Accessories



AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1124405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-E/13 (*) AUTOMATIC CONDENSER CV-E/13 (*)	
1144405100	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV-NXD/13 (**) AUTOMATIC CONDENSER CV-NXD/13 (**)	



ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA / BASE/TOP		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138386900	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA LXP+V/13 BASE/TOP LXP+V/13	
1138386921	ZÁKLADNÁ A VRCHNÁ DOSKA LXP+V/13 S ODSÁVAČOM BASE/TOP LXP+V/13 EXTRACTOR	



MODUL / DECK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138381900	MODUL LXP-20/13 PARA ADVANCE "Pekárske dvere" DECK LXP-20/13 +V ADVANCE Baker's Door	
1128881900	MODUL LXP-20/21 PARA 400V STC "Pekárske dvere" DECK LXP-20/21 +V 400V STC Baker's Door	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

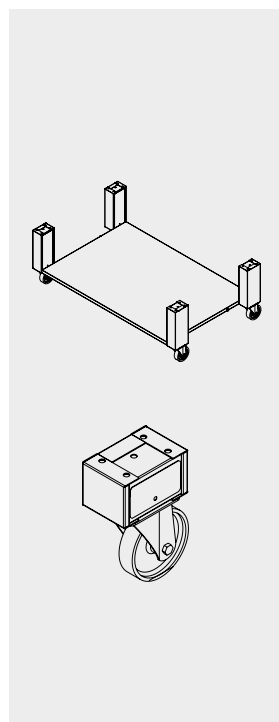
(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

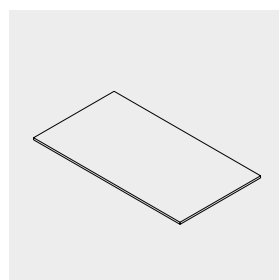
# Modular LXP

elektrická / electric

Príslušenstvo / Accessories



PODSTAVEC / TRAY SUPPORT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138388003	PODSTAVEC LXP-350/13 (NOHY 350 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT LXP-350/13 (Height of legs 350 mm+ Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138388004	PODSTAVEC LXP-435/13 (NOHY 435 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT LXP-435/13 (Height of legs 435 mm + Castors 200 mm) Do 3 modulov / Up to 3 decks	
1138388005	PODSTAVEC LXP-530/13 (NOHY 530 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT LXP-530/13 (Height of legs 530 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138388006	PODSTAVEC LXP-630/13 (NOHY 630 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT LXP-630/13 (Height of legs 630 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1138388007	PODSTAVEC LXP-730/13 (NOHY 730 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT LXP-730/13 (Height of legs 730 mm + Castors 200 mm) Do 2 modulov / Up to 2 decks	
1124491000	PODSTAVEC MODULAR 100 (NOHY 100 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 100 (Legs 100 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	
1124492000	PODSTAVEC MODULAR 200 (NOHY 200 mm+ KOLIESKA 200 mm) TRAY SUPPORT 200 (Legs 200 mm + Castors 200 mm) Do 4 modulov / Up to 4 decks	



KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA / COMPOSITE STONE SOLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1138383007	KOMPOZITNÁ CEMENTOVÁ PLATŇA LXP/13 COMPOSITE STONE SOLE LXP/13	

Súčasť dodávky:

Tepelne odolná rukavica.

Hák na vyberanie plechov E

(\*) Môže pracovať až do 6 plechov BH-60x40 celkom

(\*\*) Spolu môže pracovať s viac ako 8 plechov BH-60x40

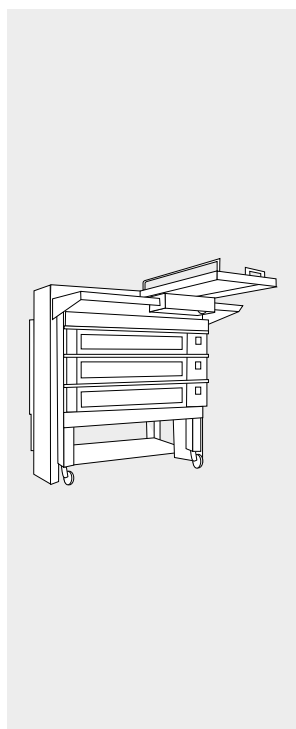
The oven includes: Heat resistant glove. Tray removing hook E

(\*) It can work til 6 BH-60x40 trays total

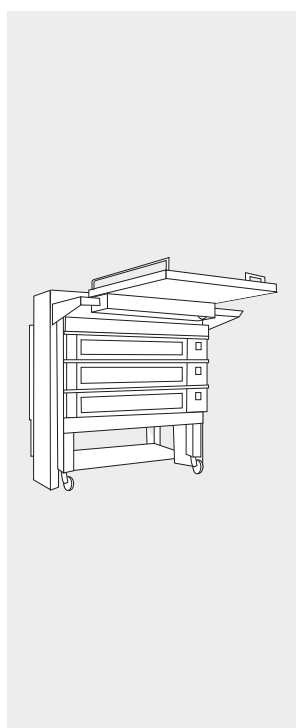
(\*\*) It can work more than 8 BH-60x40 trays total

# Modular

## SADZAČ (nakladací pás) / setter



INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS / INTEGRATED SETTER-ELEVATOR		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5127350000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS NXDP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR NXDP/13	
5127380000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS LXP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR LXP/13	
5127390000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS EMT/16 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR EMT/16	
5127360000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS NXEP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR NXEP/13	
5127370000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS NXMP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR NXMP/13	
	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS EDP/21 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR EDP/21	



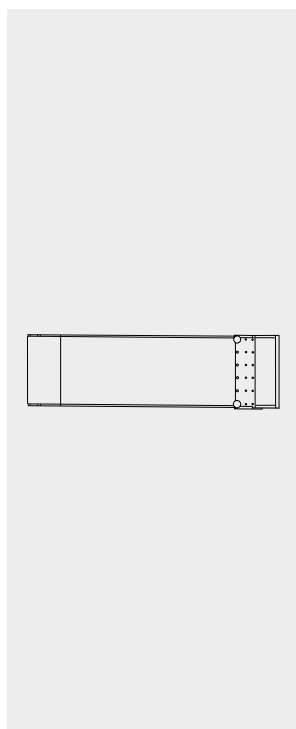
INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS S PLNOU ŠÍRKOU INTEGRATED LIFTER - SETTER WITH FULL LOADING		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5127391000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS NXDP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR NXDP/13	
5127392000	INTEGROVANÝ ZDVÍHACÍ NAKLADACÍ PÁS NXEP/13 INTEGRATED SETTER-ELEVATOR NXEP/13	

Minimálna pracovná výška 630 mm  
Minimum working High 630 mm



# Modular

## NAKLADACÍ PÁS / setter



NAKLADACÍ PÁS MANUÁLNÝ ( bez výtahu) / MANUAL SETTER ( Without Elevator)		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5127010000	MANUÁLNÝ SADZAČ CM-LXP MANUAL SETTER CM-LXP	
5127310000	MANUÁLNÝ SADZAČ CM-NXDP MANUAL SETTER CM-NXDP	
5127320000	MANUÁLNÝ SADZAČ CM-NXEP MANUAL SETTER CM-NXEP	
5127311000	MANUÁLNÝ SADZAČ CM-NXMP MANUAL SETTER CM-NXMP	
5127312000	MANUÁLNÝ SADZAČ L CM-EMT MANUAL SETTER CM-EMT	
5127313000	MANUÁLNÝ SADZAČ CM-EDP MANUAL SETTER CM-EDP	

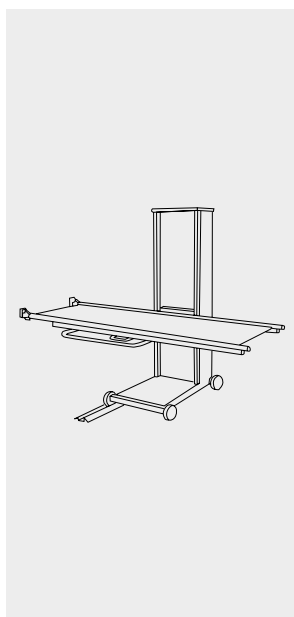


NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM POJAZDNÝM PODVOZKOM / DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER -ELEVATOR		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5127190000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM LXP IZDA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR LXP LEFT (Manual)	
5127190000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM LXP DCHA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR LXP RIGHT (Manual)	
5127270000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM NXDP IZDA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR NXDP LEFT (Manual)	
5127270000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM NXDP DCHA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR NXDP RIGHT (Manual)	
5127280000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM NXEP IZDA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR NXEP LEFT (Manual)	
5127280000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM NXEP DCHA (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR NXEP RIGHT (Manual)	
5127281000	NAKLADACÍ PÁS SO ZDVÍHACÍM PODVOZKOM NXMP/13 (Manual) DOUBLE SCISSOR TYPE SETTER-ELEVATOR NXMP/13 (Manual)	

Minimálna pracovná výška 630 mm  
Minimum working High630 mm

# Modular

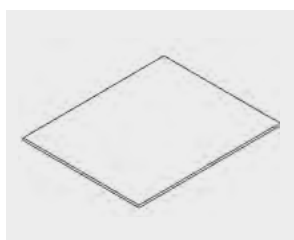
## nakladací pás/ setter



NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM / COLUMN SETTER-ELEVATOR		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5127150000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM LXP IZDA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR LXP LEFT (Manual)	
5127150000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM LXP DCHA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR LXP RIGHT (Manual)	
5127250000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM NXDP IZDA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR NXDP LEFT (Manual)	
5127250000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM NXDP DCHA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR NXDP RIGHT (Manual)	
5127260000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM NXEP IZDA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR NXEP LEFT (Manual)	
5127260000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM NXEP DCHA (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR NXEP RIGHT (Manual)	
5127261000	NAKLADACÍ PÁS STĚPOVÝ SO ZDVIHOM A POJAZDNÝM PODVOZKOM NXMP/13 (Manual) COLUMN SETTER-ELEVATOR NXMP/13 (Manual)	

Minimálna pracovná výška 630 mm  
Minimum working High 630 mm

NAKLADACÍ STŮL / TABLE FOR SUPPORTING TABLES		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5120010000	STŮL LXP TABLE LXP	
5120030000	STŮL NXDP TABLE NXDP	
5120040000	STŮL NXEP TABLE NXEP	



DREVENÁ DOSKA / WOODEN BOARDS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5126201190	DREVENÁ DOSKA LXP WOODEN BOARD LXP	
5126201140	DREVENÁ DOSKA NXEP WOODEN BOARD NXEP	

(\*) Iná výška na dopyt  
(\*) For different height please consult us.

# Sirocco

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



Už je to 20 rokov odkedy spoločnosť Salva uviedla na trh svoj rad produktov Sirocco. Počas tejto doby boli pridané modely, aby sa prispôsobili meniacemu sa trhu.

Predstavujeme druhú generáciu tohto radu pre nové tisícročie - SIROCCO EVOLUTION.

Tento nový produktový rad bol vyvinutý vďaka skúsenostiam z pozorovania používania tohto produktu u pekárov a cukrárov, z aplikovania všetkých vylepšení, ktoré nám navrhli, z využitia technológií na dizajn produktov a znamená pokročilejšiu výrobu.

To všetko viedlo k robustnej a spoľahlivej rúre, ktorá je schopná zabezpečiť pravidelné a homogénne pečenie, pri ktorom sa získajú lesklé, dobre vyvinuté bochníky s textúrou a chuťou, ktorú vyžaduje aj ten najnáročnejší pekáč.

Rad SIROCCO EVOLUTION je koncipovaný podľa 5 princípov:

- Kvalita pečenia
- Robustnosť a spoľahlivosť
- Všestrannosť
- Jednoduchosť
- Ekonomika

#### Modely:

SK: Pre plechy 60x40, 66x46, 75x45, 80x40, 80x46

SR: Pre plechy 80x60

SP: Pre plechy 90x65, 92x66, 100x80, 110x65

*Its 20 years now since Salva launched their range of Sirocco Rack Rotating Ovens. The market has changed during these years, and different models have been added and marked improvements made to the range.*

*We are now about to launch the second generation of Sirocco ovens for the new millennium, and this range we have called SIROCCO EVOLUTION.*

*This new Sirocco is the result of experience gained by first seeing how bakers have used this product in the past, secondly of having applied all the improvement suggested, and finally of having tested new product design technologies and employed the most advanced production means. Thanks to all this, we have got a strong and extremely reliable oven, that is capable of providing regular and uniform bake with well developed and shiny loaves, that have the texture and flavour that the most demanding baker requires. This is the SIROCCO EVOLUTION.*

*The SIROCCO EVOLUTION range is conceived under 5 principals:*

- Quality of Baking
- Strength and Reliability
- Versatility
- Easiness of use
- Economy

#### Models:

**SK:** for trays 60x40, 66x46, 75x45, 80x40, 80x46

**SR:** for trays 80x60

**SP:** for trays 90x65, 92x66, 100x80, 110x65

# Sirocco

Rotačná (karuselová) pec / *Rack rotating oven*

Technická charakteristika / *Technical characteristics*

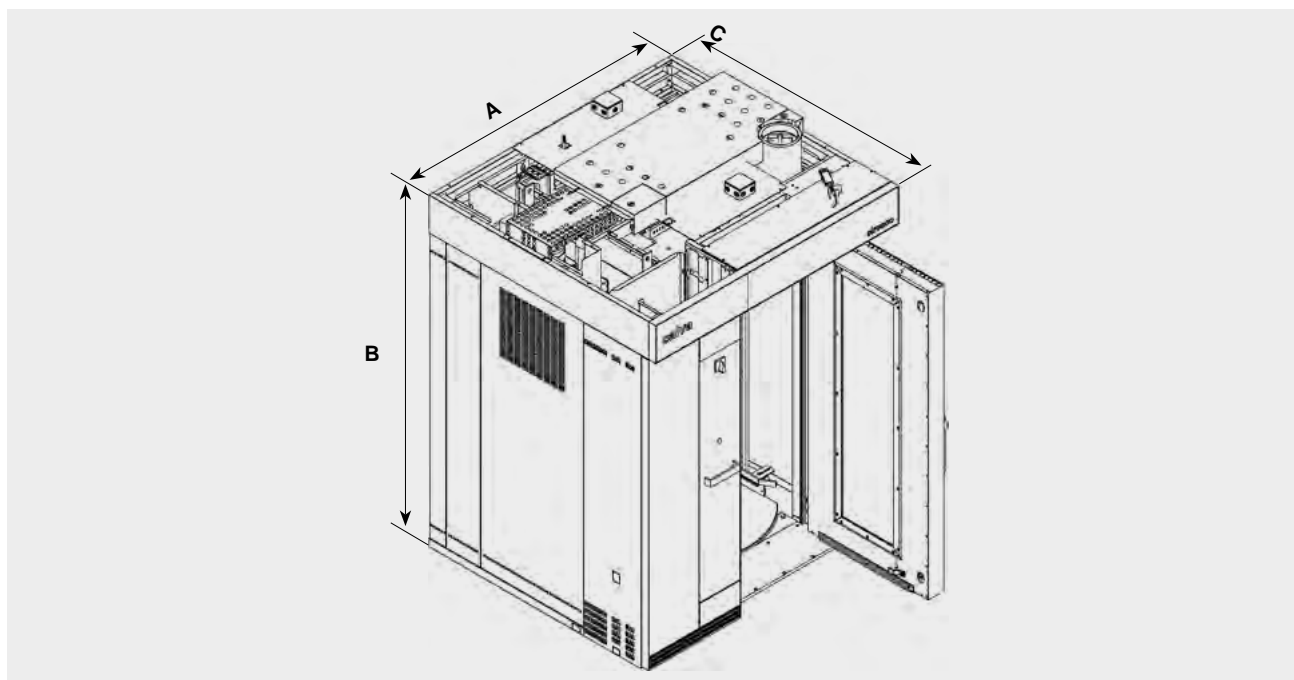


PEC OVEN	Elect. Kw	Elect. kcal/h	Max. výkon Max. Power kw-kcal/h	Počet fáz Phases	V	A	HZ	Objem Volume dm <sup>3</sup>	Max. počet plechov N° Trays Max.	
SK-21-E SK-22-E SK-23-E	42,5	36.700	49-42.336	3N~	230	107	50	589	14-16-18-20	
400					62	608		80X40 / 80X46 / 75X45 70X50 / 60X40 / 66X46		
SK-21-C SK-22-C SK-23-C	0,5	-		3N~	230/400	2,5/1,5	50	589	14-16-18-20	
608					70X50 / 60X40 / 66X46					
SR-21-E SR-22-E SR-23-E	57	49.250		67-57888	3N~	230	144	50	768	14-16-18-20
400						83	(80 X 60)			
SR-21-C SR-22-C SR-23-C	1	-	3N~		230/400	3,5/2	50	768	14-16-18-20	
(80 X 60)										
SP-21-E SP-22-E SP-23-E	78	67.400	96-82947	3N~	230	197	50	1280	14-16-18-20	
400					113	(100 X 80)				
SP-21-C SP-22-C SP-23-C	1	-		3N~	230/400	3,5/2	50	1280	14-16-18-20	
(100 X 80)										

# Sirocco

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

Rozmery / Dimensions



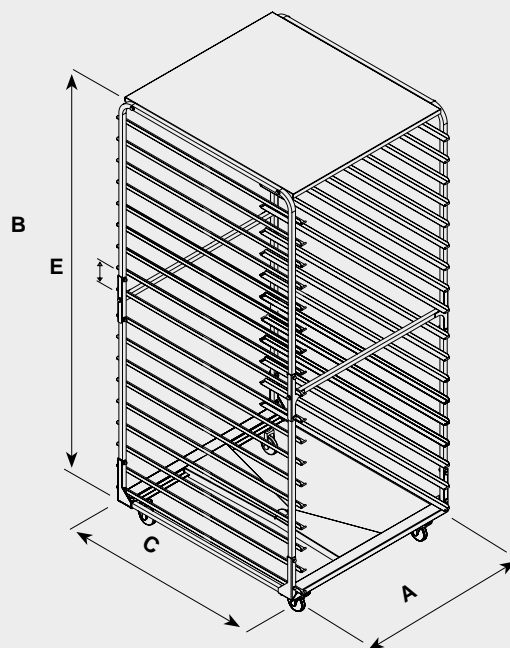
PEC OVEN	A mm	B mm	C mm	Hmotnosť / Weig kg
SK-21-E	1.665	2.197	1.557	1.100
SK-22-E	1.275	2.197	1.957	
SK-23-E	1.275	2.197	1.957	
SK-21-C	1.665	2.197	1.557	
SK-22-C	1.275	2.197	1.957	
SK-23-C	1.275	2.197	1.957	
SR-21-E	2.022	2.197	1.791	1.370
SR-22-E	1.581	2.197	2.281	
SR-23-E	1.581	2.197	2.281	
SR-21-C	2.022	2.197	1.791	
SR-22-C	1.581	2.197	2.281	
SR-23-C	1.581	2.197	2.281	
SP-21-E	2.258	2.197	2.079	1.480
SP-22-E	1.758	2.197	2.502	
SP-23-E	1.758	2.197	2.502	
SP-21-C	2.258	2.197	2.079	
SP-22-C	1.758	2.197	2.502	
SP-23-C	1.758	2.197	2.502	



# Sirocco

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

Rozmery / Dimensions



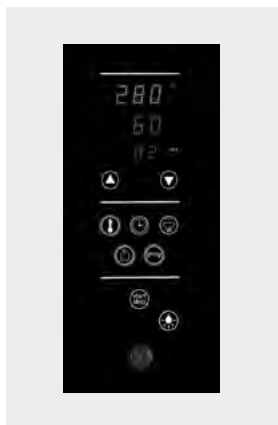
REGÁLOVÝ VOZÍK RACK	A mm	B mm	C mm
BSK/02 60 X 40	614	1.792	456
BSK/02 66 X 46	674	1.792	516
BSK/02 70 X 50	714	1.792	556
BSK/02 75 X 45	764	1.792	506
BSK/02 76 X 50	774	1.792	556
BSK/02 80 X 40	814	1.792	456
BSK/02 80 X 46	814	1.792	516
BSR/03 80 X 60	814	1.792	660
BSR/03 78 X 58	714	1.792	640
BSR/03 80 X 50	814	1.792	560
BSP/03 100 X 80	1.014	1.792	860
BSP/03 66 X 46	880	1.792	717

E mm ZÁSUVY / LEVELS	
14	114,5
16	100,2
18	89
20	80

# Sirocco

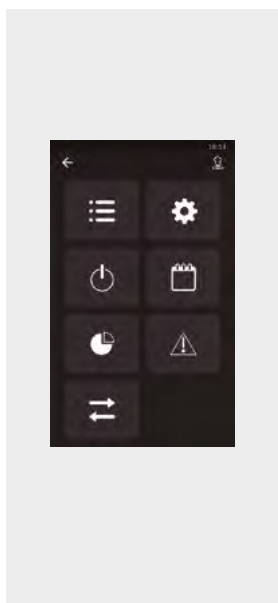
Rotačná (karuselová) pec / *Rack rotating oven*

Ovládacie panely / *Control panel*



## STANDARD

- Jednoduché programovanie a obsluha / *Easy to program and use.*
- TOUCH CONTROL.
- Veľké znaky / *Large digits.*
- Automatické riadenie nástreľu / *Automatic shot control.*
- Parametre energetickej účinnosti: / *Energy Efficiency Parameters:*
  - ECO (Auto Off) / *ECO-Parameter (Auto Off).*
  - ECU (Efektívne udržiavanie teploty). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Načítanie programu a verzií pomocou firmvéru / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*

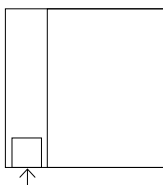


## SMART TOUCH CONTROL STC

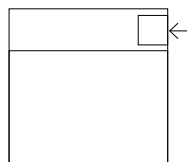
- Grafický displej 7" / *Graphic display of 7"*
- Možnosť editovať programy cez fotografie / *Possibility of editing recipes with photographs*
- Knižnica piktogramov / *Built-in pictogram library.*
- 150 programov, každý s 10 fázami / *150 programs 10 phases in each.*
- Riadenie energetickej účinnosti. / *Energy efficiency management.*
- Kalendár - časovač / *Timed Start Calendar.*
- Automatické riadenie nástreľu / *Automatic shot control.*
- Parametre energetickej účinnosti: / *Energy Efficiency Parameters.*
  - ECO (Auto Off). / *ECO parameter (Auto Off).*
  - ECU (Efektívne udržiavanie teploty). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Funkcia čiastočné naloženie - Flex Baking. / *Partial load function Flex Baking.*
- Načítanie programu a nových verzií pomocou firmvéru. / *Loading programs and versions through Firmware.*
- Možnosť pripojenia k webu: Salvalink 2.0. / *Possibility of web connection: Salvalink 2.0.*

Technický prístup k horákovi alebo elektrickým odporom  
*Technical Access To Burner Or Electrical Resistances*

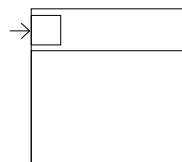
Model 21 / Deck 21



Model 22 / Deck 22

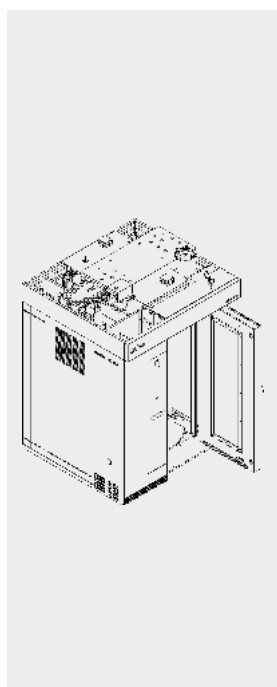


Model 23 / Deck 23

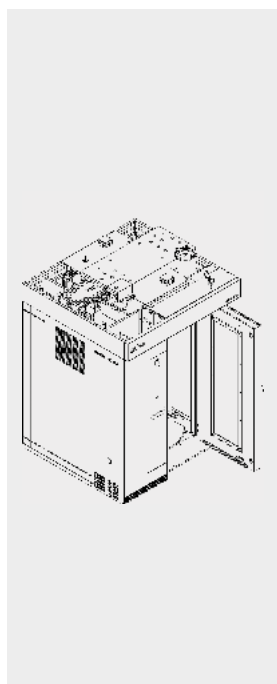


# Sirocco SK

## Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VĽAVO / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: LEFT			
PRÍSTUP K HORÁKU: PREDNÝ / ACCES TO BURNER: FRONT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1330030001	SK-21-C+V/14 400V Bez horáka SK-21-C+V/14 400V Without burner		
1330030000	SK-21-C+V/03 230V Bez horáka SK-21-C+V/14 230V Without burner		
1330040001	SK-21-E+V/14 400V EL SK-21-E+V/14 400V Electric		
1330040000	SK-21-E+V/14 230V EL SK-21-E+V/14 230V Electric		
1330020001	SK-21-G+V/14 400V S plynovým horákom SK-21-G+V/14 400V Includes gas burner		
1330020000	SK-21-G+V/14 230V S plynovým horákom SK-21-G+V/14 230V Includes gas burner		
1330010001	SK-21-O+V/14 400V S plynovým horákom SK-21-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1330010000	SK-21-O+V/14 230V S plynovým horákom SK-21-O+V/14 230V Includes diesel burner		

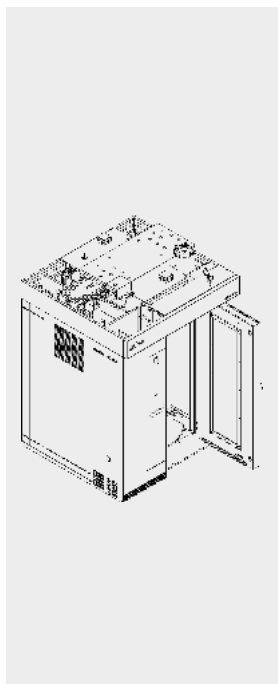


UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: BACK			
PRÍSTUP K HORÁKU: VPRAVO / ACCES TO BURNER: RIGHT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1330430001	SK-22-C+V/14 400V Bez horáka SK-22-C+V/14 400V Without burner		
1330430000	SK-22-C+V/14 230V Bez horáka SK-22-C+V/14 230V Without burner		
1330440001	SK-22-E+V/14 400V EL SK-22-E+V/14 400V Electric		
1330440000	SK-22-E+V/14 230V EL SK-22-E+V/14 230V Electric		
1330420001	SK-22-G+V/14 400V S plynovým horákom SK-22-G+V/14 400V Includes gas burner		
1330420000	SK-22-G+V/14 230V S plynovým horákom SK-22-G+V/14 230V Includes gas burner		
1330410001	SK-22-O+V/14 400V S olejovým horákom SK-22-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1330410000	SK-22-O+V/14 230V S olejovým horákom SK-22-O+V/14 230V Includes diesel burner		

Pec Sirocco 60hz + 3%.  
Sirocco oven at 60hz + 3%.

# Sirocco SK

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

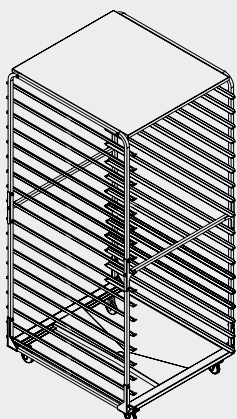


UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: <b>BACK</b>			
PRÍSTUP K HORÁKU: VĽAVO / ACCES TO BURNER: LEFT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1330730001	SK-23-C+V/14 400V Bez horáku SK-23-C+V/14 400V Without burner		
1330730000	SK-23-C+V/14 230V Bez horáku SK-23-C+V/14 230V Without burner		
1330740001	SK-23-E+V/14 400V EL SK-23-E+V/14 400V Electric		
1330740000	SK-23-E+V/14 230V EL SK-23-E+V/14 230V Electric		
1330720001	SK-23+G+V/14 400V S plynovým horákom SK-23+G+V/14 400V Includes gas burner		
1330720000	SK-23+G+V/14 230V S plynovým horákom SK-23+G+V/14 230V Includes gas burner		
1330710001	SK-23-O+V/14 400V S olejovým horákom SK-23-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1330710000	SK-23-O+V/14 230V S olejovým horákom SK-23-O+V/14 230V Includes diesel burner		

pec Sirocco 60hz + 3%.  
Sirocco oven at 60hz + 3%.

# Sirocco SK

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

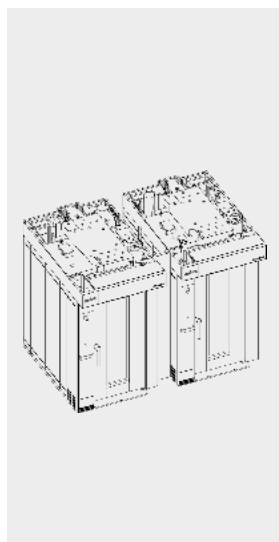


ZAVÁŽACÍ VOZÍK / RACK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
2039220000	BSK-16/02 60X40 (16 zásuvov 60x40) BSK-16/02 60X40 (16 levels 60x40)	
2039230000	BSK-18/02 60X40 (18 zásuvov 60x40) BSK-18/02 60X40 (18 levels 60x40)	
2039240000	BSK-20/02 60X40 (20 zásuvov 60x40) BSK-20/02 60X40 (20 levels 60x40)	
2039226646	BSK-16/02 66X46 USA (16 zásuvov 66x46) BSK-16/02 66X46 USA (16 levels 66x46)	
2039236646	BSK-18/02 66X46 USA (18 zásuvov 66x46) BSK-18/02 66X46 USA (18 levels 66x46)	
2039217050	BSK-14/02 70X50 (14 zásuvov 70x50) BSK-14/02 70X50 (14 levels 70x50)	
2039227050	BSK-16/02 70X50 (16 zásuvov 70x50) BSK-16/02 70X50 (16 levels 70x50)	
2039227545	BSK-16/02 75X45 (16 zásuvov 75x45) BSK-16/02 75X45 (16 levels 75x45)	
2039237545	BSK-18/02 75X45 (18 zásuvov 75x45) BSK-18/02 75X45 (18 levels 75x45)	
2039228040	BSK-16/02 80X40 (16 zásuvov 80x40) BSK-16/02 80X40 (16 levels 80x40)	
2039238040	BSK-18/02 80X40 (18 zásuvov 80x40) BSK-18/02 80X40 (18 levels 80x40)	
2039228046	BSK-16/02 80X46 (16 zásuvov 80x46) BSK-16/02 80X46 (16 levels 80x46)	
2039238046	BSK-18/02 80X46 (18 zásuvov 80x46) BSK-18/02 80X46 (18 levels 80x46)	
2039229020	BSK-16/19 80X40 (16 zásuvov 80x40) VYSTUŽENÉ - VYŠŠIA ZÁŤAŽ BSK-16/19 80X40 (16 levels 80x40) REINFORCED HIGH LOAD	
2039229000	BSK-16/19 80X46 (16 zásuvov 80x46) VYSTUŽENÉ - VYŠŠIA ZÁŤAŽ BSK-16/19 80X46 (16 levels 80x46) REINFORCED HIGH LOAD	

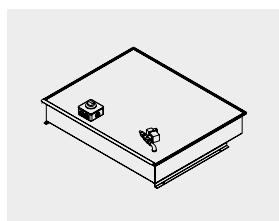


# Sirocco SK

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

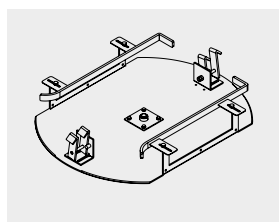


KIT / KIT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1330013013	MOTORIZOVANÝ KOMÍN SIR/14 MOTORIZED FLUE SIR/14	
1330016100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SK-21 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SK-21	
1330416100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SK-22-23 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SK-22-23	
1330413008	KIT SK-G,O/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SK-G,O/14 OF ALINED OVENS	
1330443001	KIT SK-E/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SK-E/14 OF ALINED OVENS	
1351150900	SÚPRAVA NA VÝSTUHU PLATFORMY PECE až do 200 kgs REINFORCED PLATFORM KIT up to 200 kgs	

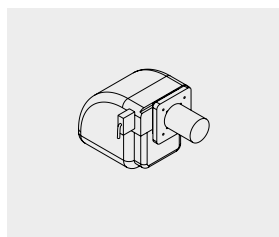


AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1355010000	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV SK/14 * AUTOMATIC CONDENSER CV-SK/14 *	

\* len pre elektrické pece  
\* For electric ovens only



UNIVERZÁLNA PLATFORMA - KARUSEL Pre vozíky od iných výrobcov ako SALVA UNIVERSAL PLATFORM For racks not made by Salva		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1351920000	UNIVERZÁLNA PLATFORMA - KARUSEL SK 20/02 UNIVERSAL PLATFORM SK 20/02	

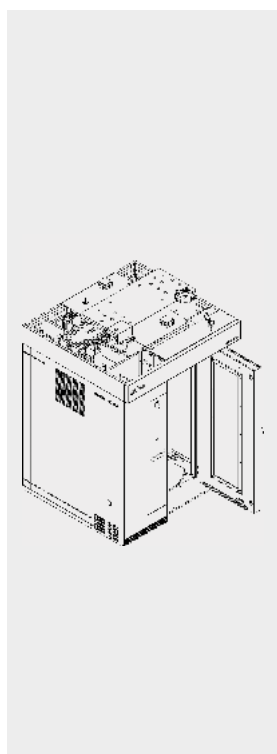


HORÁK / BURNER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
4070500103	HORÁK CUENOD FC6 GX 107/8 (SK-G) BURNER CUENOD FC6 GX 107/8 (SK-G)	
4070500108	HORÁK CUENOD FC6 H 101 OLEJ (SK-O) BURNER CUENOD FC6 H 101 GASOIL (SK-O)	

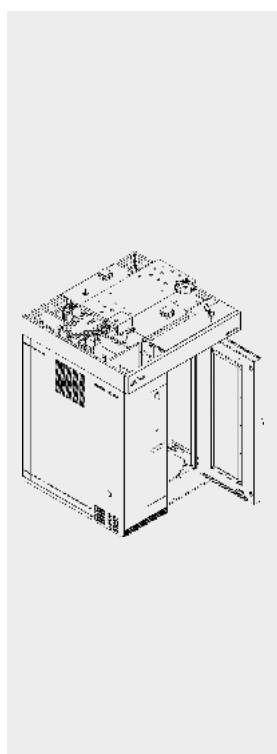
INÉ / OTHERS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
0072900001	EXTRA BZUČIAK EXTRA BUZZER	

# Sirocco SR

## Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VĽAVO / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: LEFT PRÍSTUP K HORÁKU: VPREDU / ACCES TO BURNER: FRONT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1331030001	SR-21-C+V/14 400V Bez horáku SR-21-C+V/14 400V Without burner		
1331030000	SR-21-C+V/14 230V Bez horáku SR-21-C+V/14 230V Without burner		
1331040001	SR-21-E+V/14 400V EL SR-21-E+V/14 400V Electric		
1331040000	SR-21-E+V/14 230V EL SR-21-E+V/14 230V Electric		
1331020001	SR-21-G+V/14 400V S plynovým horákom SR-21-G+V/14 400V Includes gas burner		
1331020000	SR-21-G+V/14 230V S plynovým horákom SR-21-G+V/14 230V Includes gas burner		
1331026000	SR-21-G+V/14 230V 60HZ S plynovým horákom SR-21-G+V/14 230V 60HZ Includes gas burner		
1331010001	SR-21-O+V/14 400V S olejovým horákom SR-21-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1331010000	SR-21-O+V/14 230V S olejovým horákom SR-21-O+V/14 230V Includes diesel burner		

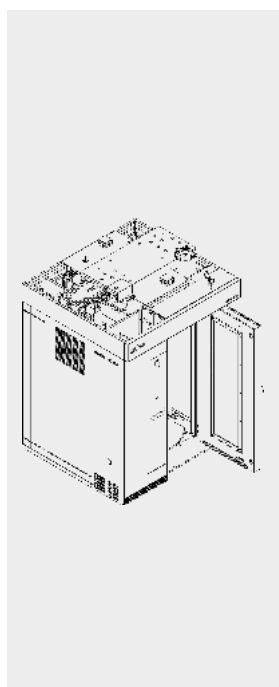


UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: PRÍSTUP K HORÁKU: VPRAVO / ACCES TO BURNER: RIGHT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1331430001	SR-22-C+V/14 400V Bez horáku SR-22-C+V/14 400V Without burner		
1331430000	SR-22-C+V/14 230V Bez horáku SR-22-C+V/14 230V Without burner		
1331440001	SR-22-E+V/14 400V EL SR-22-E+V/14 400V Electric		
1331440000	SR-22-E+V/14 230V EL SR-22-E+V/14 230V Electric		
1331420001	SR-22-G+V/14 400V S plynovým horákom SR-22-G+V/14 400V Includes gas burner		
1331420000	SR-22-G+V/14 230V S plynovým horákom SR-22-G+V/14 230V Includes gas burner		
1331426000	SR-22-G+V/14 230V 60HZ S plynovým horákom SR-22-G+V/14 230V 60HZ Includes gas burner		
1331410001	SR-22-O+V/14 400V S olejovým horákom SR-22-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1331410000	SR-22-O+V/14 230V S olejovým horákom SR-22-O+V/14 230V Includes diesel burner		

Horno Sirocco a 60hz + 3%.  
Sirocco oven at 60hz + 3%.

# Sirocco SR

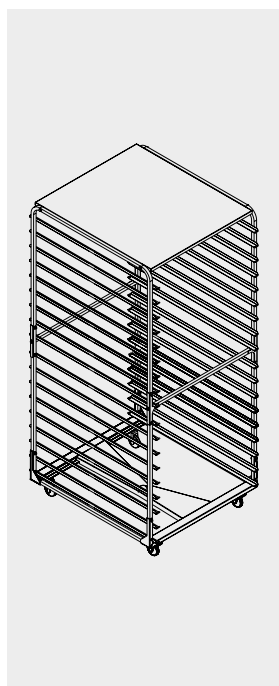
## Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: BACK			
PRÍSTUP K HORÁKU: VĽAVO / ACCES TO BURNER: LEFT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1331730001	SR-23-C+V/14 400V Bez horáku SR-23-C+V/14 400V Without burner		
1331730000	SR-23-C+V/14 230V Bez horáku SR-23-C+V/14 230V Without burner		
1331740001	SR-23-E+V/14 400V EL SR-23-E+V/14 400V Electric		
1331740000	SR-23-E+V/14 230V EL SR-23-E+V/14 230V Electric		
1331720001	SR-23+G+V/14 400V S plynovým horákom SR-23+G+V/14 400V Includes gas burner		
1331720000	SR-23+G+V/14 230V S plynovým horákom SR-23+G+V/14 230V Includes gas burner		
1331710001	SR-23-O+V/14 400V S olejovým horákom SR-23-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1331710000	SR-23-O+V/14 230V S olejovým horákom SR-23-O+V/14 230V Includes diesel burner		

Horno Sirocco a 60hz + 3%.

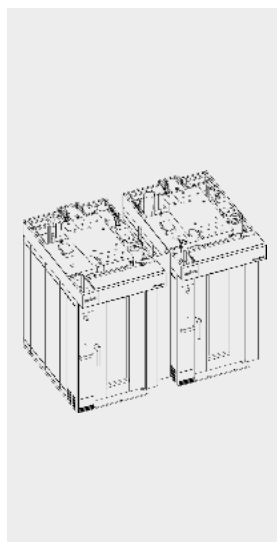
Horno Sirocco a 60hz + 3%



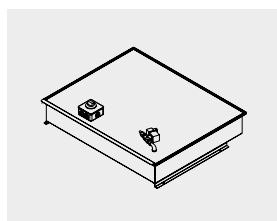
ZAVÁŽACÍ VOZÍK / RACK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
2040210000	BSR-14/03 80X60 (14 zásuvov 80x60) BSR-14/03 80X60 (14 levels 80x60)	
2040220000	BSR-16/03 80X60 (16 zásuvov 80x60) BSR-16/03 80X60 (16 levels 80x60)	
2040230000	BSR-18/03 80X60 (18 zásuvov 80x60) BSR-18/03 80X60 (18 levels 80x60)	
2040240000	BSR-20/03 80X60 (20 zásuvov 80x60) BSR-20/03 80X60(20 levels 80x60)	
2040224000	BSR-16/19 80X60 (16 zásuvov 80x60) VYSTUŽENÉ - VYŠŠIA ZÁŤAŽ BSR-16/19 80X60 (16 levels 80x60) REINFORCED HIGH LOAD	

# Sirocco SR

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

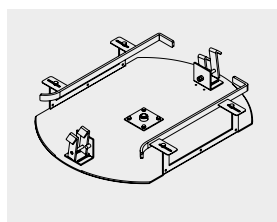


KIT / KIT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1330013013	MOTORIZOVANÝ DYMOVOD SIR/14 MOTORIZED FLUE SIR/14	
1331016100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SR-21 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SR-21	
1331416100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SR-22-23 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SR-22-23	
1331413008	KIT SR-G,O/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SR-G,O/14 OF ALINED OVENS	
1331443001	KIT SR-E/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SR-E/14 OF ALINED OVENS	
1371150900	SÚPRAVA NA VÝSTUHU PLATFORMY PECE až do 300 kg REINFORCED PLATFORM KIT up to 300 kgs	

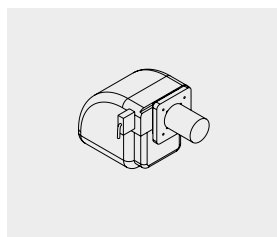


AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR / AUTOMATIC CONDENSER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1331016001	AUTOMATICKÝ KONDENZÁTOR CV SR/14 * AUTOMATIC CONDENSER CV-SR/14 *	

\* Len pre EL pece  
\* For electric ovens only



UNIVERZÁLNA PLATFORMA - KARUSEL Pre vozíky od iných výrobcov ako SALVA UNIVERSAL PLATFORM For racks not made by Salva		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1371920000	UNIVERZÁLNA PLATFORMA SR 20/03 UNIVERSAL PLATFORM SR 20/03	

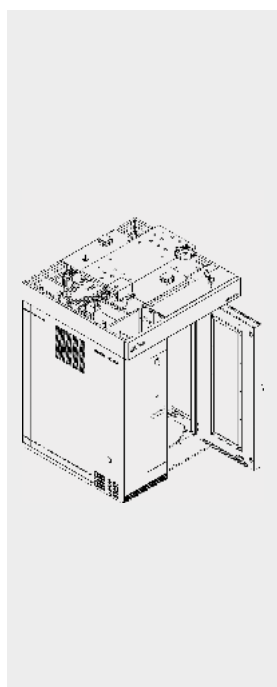


HORÁK / BURNER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
4070500101	HORÁK CUENOD FC9 GX 107/8 (SR-G) BURNER CUENOD FC9 GX 107/8 (SR-G)	
4070500104	HORÁK CUENOD FC9 H 101 (SR-O) BURNER CUENOD FC9 H 101 (SR-O)	

INÉ / OTHERS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
0072900001	EXTRA BZUČIAK EXTRA BUZZER	

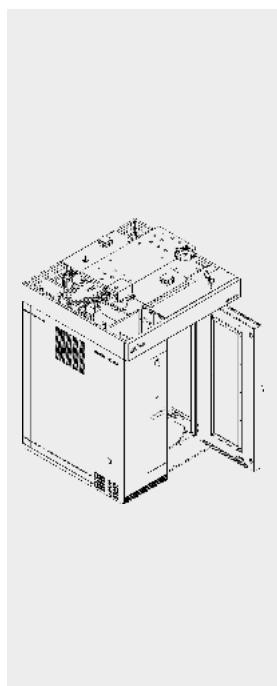
# Sirocco SP

## Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



**UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VĽAVO / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: LEFT**  
**PRÍSTUP K HORÁKU: Z PREDNEJ STRANY / ACCES TO BURNER: FRONT**

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1332030001	SP-21-C+V/14 400V Bez horáku SP-21-C+V/14 400V Without burner		
1332030000	SP-21-C+V/14 230V Bez horáku SP-21-C+V/14 230V Without burner		
1332040001	SP-21-E+V/14 400V EL SP-21-E+V/14 400V Electric		
1332040000	SP-21-E+V/14 230V EL SP-21-E+V/14 230V Electric		
1332020001	SP-21-G+V/14 400V S plynovým horákom SP-21-G+V/14 400V Includes gas burner		
1332020000	SP-21-G+V/14 230V S plynovým horákom SP-21-G+V/14 230V Includes gas burner		
1332010001	SP-21-O+V/14 400V S olejovým horákom SP-21-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1332010000	SP-21-O+V/14 230V S olejovým horákom SP-21-O+V/14 230V Includes diesel burner		



**UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: BACK**  
**PRÍSTUP K HORÁKU: VPRAVO / ACCES TO BURNER: RIGHT**

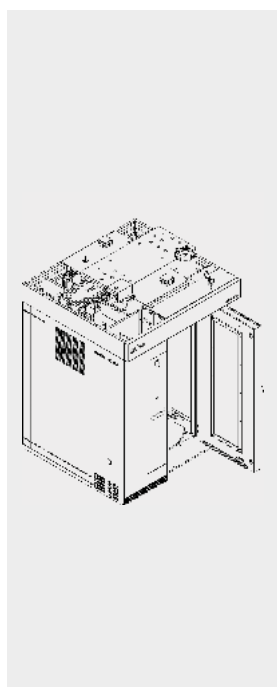
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1332430001	SP-22-C+V/14 400V Bez horáku SP-22-C+V/14 400V Without burner		
1332430000	SP-22-C+V/14 230V Bez horáku SP-22-C+V/14 230V Without burner		
1332440001	SP-22-E+V/14 400V EL SP-22-E+V/14 400V Electric		
1332440000	SP-22-E+V/14 230V EL SP-22-E+V/14 400V Electric		
1332420001	SP-22-G+V/14 400V S plynovým horákom SP-22-G+V/14 400V Includes gas burner		
1332420000	SP-22-G+V/14 230V S plynovým horákom SP-22-G+V/14 230V Includes gas burner		
1332410001	SP-22-O+V/14 400V S olejovým horákom SP-22-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1332410000	SP-22-O+V/14 230V S olejovým horákom SP-22-O+V/14 230V Includes diesel burner		

Horno Sirocco a 60hz + 3%.  
Sirocco oven at 60hz + 3%.



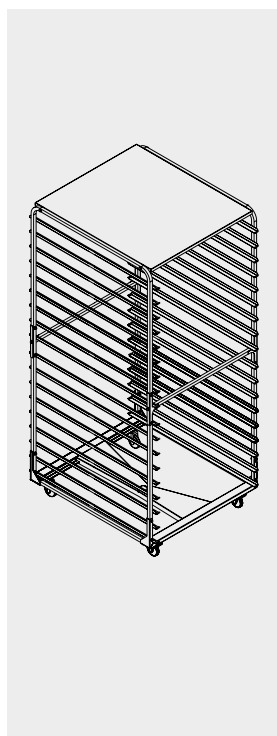
# Sirocco SP

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven



UMIESTNENIE VÝMENNÍKA TEPLA: VZADU / SITUATION OF HEAT EXCHANGER: PRÍSTUP K HORÁKU: VLEVO / ACCES TO BURNER: LEFT			
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
		Standard	STC
1332730001	SP-23-C+V/14 400V Bez horáku SP-23-C+V/14 400V Without burner		
1332730000	SP-23-C+V/14 230V Bez horáku SP-23-C+V/14 230V Without burner		
1332740001	SP-23-E+V/14 400V EL SP-23-E+V/14 400V Electric		
1332740000	SP-23-E+V/14 230V EL SP-23-E+V/14 230V Electric		
1332720001	SP-23-G+V/14 400V S plynovým horákom SP-23-G+V/14 400V Includes gas burner		
1332720000	SP-23-G+V/14 230V S plynovým horákom SP-23-G+V/14 230V Includes gas burner		
1332710001	SP-23-O+V/14 400V S olejovým horákom SP-23-O+V/14 400V Includes diesel burner		
1332710000	SP-23-O+V/14 230V S olejovým horákom SP-23-O+V/14 230V Includes diesel burner		

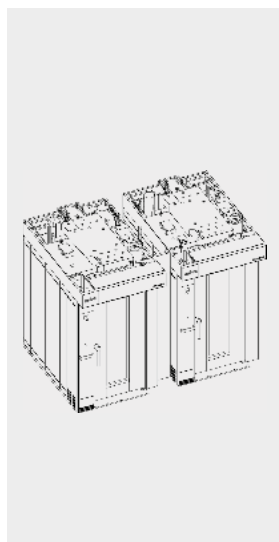
Horno Sirocco a 60hz + 3%.  
Sirocco oven at 60hz + 3%.



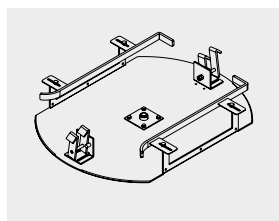
ZAVÁŽACÍ VOZÍK / RACK		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
2041220000	BSP-16/03 100X80 (16 zásuvov 100x80) BSP-16/03 100X80 (16 levels 100x80)	
2041230000	BSP-18/03 100X80 (18 zásuvov 100x80) BSP-18/03 100X80 (18 levels 100x80)	
2041240000	BSP-20/03 100X80 (20 zásuvov 100X80) BSP-20/03 100X80 (20 levels 100X80)	
2041236646	BSP-18/03 2-66X46 (18 zásuvov 2-66x46) BSP-18/03 2-66X46 (18 levels 2-66x46)	
2041246646	BSP-20/03 2-66X46 (20 zásuvov 2-66x46) BSP-20/03 2-66X46 (20 levels 2-66x46)	
2041223000	BSP-16/19 100X80 (16 zásuvov 100x80) VYSTUŽENÉ - VYŠŠIA ZÁŤAŽ BSP-16/19 100X80 (16 levels 100x80) REINFORCED HIGH LOAD	

# Sirocco SP

Rotačná (karuselová) pec / Rack rotating oven

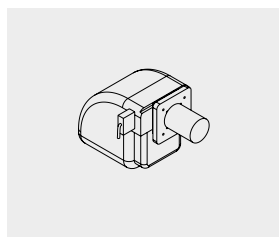


KIT / KIT		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1330013013	MOTORIZOVANÝ DYMOVOD SIR/14 MOTORIZED FLUE SIR/14	
1332016100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SP-21 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SP-21	
1332416100	INTEGROVANÝ SYSTÉM ODVODU SPALÍN SP-22-23 IES (INTEGRATED EXHAUST SYSTEM) SP-22-23	
1332413008	KIT SP-G,O/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SP-G,O/14 OF ALINED OVENS	
1332443001	KIT SP-E/14 SPOJENIE SÚSTAVY PECÍ KIT SP-E/14 OF ALINED OVENS	
1381150900	SÚPRAVA NA VÝSTUHU PLATFORMY PECE až do 400 kg REINFORCED PLATFORM KIT up to 400 kgs	



UNIVERZÁLNA PLATFORMA - KARUSEL Pre vozíky od iných výrobcov ako SALVA UNIVERSAL PLATFORM For racks not made by Salva		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1381920000	UNIVERZÁLNA PLATFORMA SP 20/03 UNIVERSAL PLATFORM SP 20/03	

PLA TAFORMA - KARUSEL NA DVA VOZÍKY / PLATFORM 2 BALLS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
1381820000	PLATFORMA SP 20/14 PRE 2 VOZÍKY PLATFORM SP 20/14 2 BALLS	



HORÁK / BURNER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
4070500105	HORÁK CUENOD FC12 GX 107/8 (SP-G) BURNER CUENOD FC12 GX 107/8 (SP-G)	
4070500102	HORÁK CUENOD FC12 H 101 (SP-O) BURNER CUENOD FC12 H101 (SP-O)	

INÉ / OTHERS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
0072900001	EXTRA BZUČIAK EXTRA BUZZER	



Kysiarne / *Proofers*



# Kysiarne AR

Skriňa na priame kysnutie cesta na podnosoch  
Tray proofing cabinets



Vďaka svojej využiteľnosti v cukrárnach, pekárňach, či pekárenských obchodíkoch je nepostrádateľným zariadením na odľahčenie pracovného zaťaženia a umožnenie dostupnosti čerstvých produktov pre zákazníka.

Vyrobené výhradne z nehrdzavejúcej ocele, určené pre cukrárne, pekárne, pre cukrárenské výrobky, pekárne, pečivo, atď...

#### Ohrievacia skriňa:

Umožňuje priame kysnutie; teplo + vlhkosť.

Umožňuje uchovávať sušienky, pečivo, lístkové cesto, cesto na croissantsy a pod.

*It's use in confectionery shops, bakeries, as well as in bake-off shops; make it indispensable for lightening the work load and allowing fresh products to be available to the customer.*

*Stainless steel cabinets are designed for pastry and bakery products as well as buns rolls, etc...*

#### Hot Cabinet:

*It allows the direct proofing; heat + humidity.*

*It allows the preservation of biscuits, cookies, croissants...*

# Armario AR

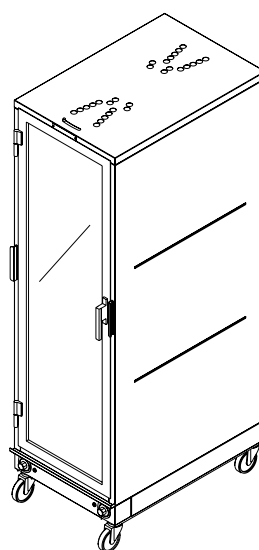
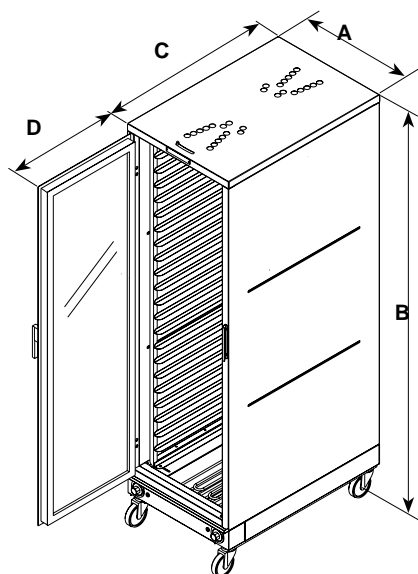
Skriňa na priame kysnutie cesta na podnosoch  
Tray proofing cabinets

Technická charakteristika / Technical characteristics



TYP / TYPE	Kw	Počet fáz Phases	V	A	Hz
AR-22	2	1~	230	9	50/60

Rozmery / Dimensions



TYP / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	počet plechov Nº Trays	Výška zásuvu Separation BTW. Trays (mm)
AR-22	558	1905	914	558	22 (76X46 o 60x40)	70

## KYSIAREŇ NA PLECHY / PROOFING CABINETS FOR TRAYS

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
2012200000	MOBILNÁ KYSIAREŇ AR-22/93 230V MOBILE PROOFING CABINET AR-22/93 230V	4.142



# Iverpan

Riadená skriňová kysiareň - cesto na podnosoch  
*Tray retarder proofer*



Používa sa v cukrárnach, pekárňach, ako aj v obchodoch s čerstvým pečivom; sú nevyhnutné na odľahčenie pracovného zataženia a umožnenie dostupnosti čerstvých produktov pre zákazníka.

Nerezové skrine sú určené na pečivo a pekárenské výrobky, žemle atď...

## Retardovaná (riadená) fermentácia

Okrem výhod kontrolovaného kysnutia máte k dispozícii aj funkciu STOP kysnutia, ktorá zastaví proces kysnutia, čo umožňuje odložiť naplánovaný čas nakladania do pece a samotného pečenia až o tri (3) hodiny.

Pomocou mikroprocesora je možné ľahko a jednoducho prednastaviť 24-hodinový program.

Je vhodný do teplôt od -3°C + 40°C a vlhkosti do 90%.

*It's use in confectionery shops, bakeries, as well as in bake-off shops; make it indispensable for lightening the work load and allowing fresh products to be available to the customer.*

*Stainless steel cabinets are designed for pastry and bakery products as well as buns rolls, etc...*

## Retarder proofing:

*On top of the advantages to be had from controlled proofing you have the proofing STOP which puts a hold on the proofing process, allowing the scheduled time for oven loading & baking to be delayed for up to three (3) hours.*

*By means of a microprocessor, it's possible to easily and simply preset a 24 hour programme.*

*It is suitable for room temperatures varying from -3°C +40°C and humidity until 90%.*

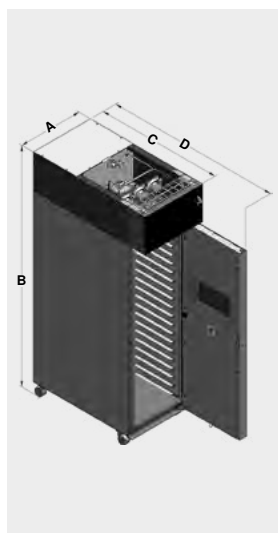
# Iverpan

Riadená skriňová kysiareň - cesto na podnosoch  
*Tray retarder proofer*

Technická charakteristika / *Technical characteristics*



Zariadenia 50 Hz / Equipments to 50 Hz						
TYP / TYPE	Kw 50Hz	Počet fáz Phases	V	A 50Hz	Chladivo Coolant	
						Kg
FCX-10 (**)	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FCX-20	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FCL-20	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FC-20 (**)	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55
FC-40	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55
FC-SK (*)	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55
FC-SR (*)	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55



Zariadenia 60 Hz / Equipments to 60 Hz						
TYP / TYPE	Kw 60Hz	Počet fáz Phases	V	A 60Hz	Chladivo. Coolant	
						Kg
FCX-10 (**)	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FCX-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FCL-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-20 (**)	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-40	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-SK (*)	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-SR (*)	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	0,55

\*\* FCX-10

Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)  
Na prácu s 5 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Na prácu s 20 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)  
Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 l).

\* Pre zavážacie vozíky

\*\* Na prácu s plastovými prepravkami 60x40.

\*\* FCX-10

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\* For racks

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

Ceny pre Španielsko nezahŕňajú daň za chladivo (článok 5 ods. 12 zákona 16/2013).

Prices for Spain do not include the refrigerant gas charging tax (Law 16/2013, Art. 5, Section 12)

# Iverpan

Riadená skriňová kysiareň - cesto na podnosoch  
*Tray retarder proofer*

## Rozmery/ Dimensions

TYP / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Hmotnosť Weight (Kg)	Capacita Capacity	Výška zásuvu Separation BTW. Trays (mm)	Max naloženie Maximum dough load (Kg)
FCX-10 (**)	600	2.187	1.027	1.481	289	10 (60X40) nádob / container	157	60
FCX-20	600	2.187	1.027	1.481	289	20 (60X40)	78,5	48
FCL-20	600	2.187	1.167	1.620	309	20 (80X40) 20 (80X46)	78,5	58
FC-20 (**)	740	2.187	1.167	1.742	346	20 (60X40) nádob / container	157	120
FC-40	740	2.187	1.167	1.742	346	40 (60X40) 20 (80X60)	78,5	76
FC-SK (*)	740	2.315	1.330	1.925	390	1 (80X40) 1 (75X45) 1 (80X46)	-	69
FC-SR (*)	850	2.315	1.330	2.035	420	1(80X60) 2(60X40)	-	69

\*\* FCX-10

Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)  
Na prácu s 5 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Na prácu s 20 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)  
Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 l).

\* Pre zavážací vozík

\*\* Na prácu s plastovými prepravkami 60x40.

\*\* FCX-10

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\* For racks

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

# Iverpan

## Riadená skriňová kysiareň - cesto na podnosoch Tray retarder proofer



IVERPAN / IVERPAN RETARDER PROOFER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
2017140901	FC-40/22 50 Hz STC 60X40	
2017140902	FC-40/22 60 Hz STC 60X40	
2017130901	FCX-20/22 50 Hz STC 60X40	
2017130902	FCX-20/22 60 Hz STC 60X40	
2017100901	FCL-20/22 50 Hz STC 80X40	
2017100902	FCL-20/22 60 Hz STC 80X40	
2017100903	FCL-20/22 50 Hz STC 80X46	
2017100904	FCL-20/22 60 Hz STC 80X46	
2017130903	FCX-20/22 50 Hz STC 66X46	
2017130904	FCX-20/22 60 Hz STC 66X46	
2017160901	IVERPAN FC-SK/22 50Hz STC (*)	
2017160902	IVERPAN FC-SK/22 60Hz STC (*)	
2017150901	IVERPAN FC-SR/22 50Hz STC (*)	
2017150902	IVERPAN FC-SR/22 60Hz STC (*)	
2017180901	CP FCX-10/22 50 Hz STC 60X40 (**)	
2017180902	CP FCX-10/22 60 Hz STC 60X40 (**)	
2017190901	CP FC-20/22 50 Hz STC 60X40 (**)	
2017190902	CP FC-20/22 60 Hz STC 60X40 (**)	

\*\* FCX-10

Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)

Na prácu s 5 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Na prácu s 20 ks plastových prepraviek 60x40x7,5 (10 l)

Na prácu s 10 ks plastových prepraviek 60x40x14,5 (22 lts).

\* Pre zavážací vozík

\*\* Na prácu s plastovými prepravkami 60x40.

\*\* FCX-10

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)

Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\* For racks

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

# Iverpan

Riadená skriňová kysiareň - cesto na podnosoch  
Tray retarder proofer



PRÍSLUŠENSTVO / ACCESSORIES		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
4030009641	PLASTOVÁ PREPRAVKA 60x40x7,5 (10 lts.) PLASTIC CONTAINER 60X40X7,5 (10 lts.)	
4030009640	PLASTOVÁ PREPRAVKA 60x40x14,5 (22 lts.) PLASTIC CONTAINER 60X40X14,5 (22 lts.)	
2039151000	VOZÍK NA KYSNUTIE V PLASTOVÝH PREPRAVKÁCH BFSK-10/03 60X40 RACK FOR PROOFING IN PLASTIC CONTAINER 60X40	

PRÍSLUŠENSTVO / ACCESSORIES		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
	ZVLHČOVAČ NA KVASENIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE A S VLHKOSŤOU HUMIDIFIER FOR FERMENTATION AT LOW TEMPERATURE AND WITH HUMIDITY	

Ak chcete pracovať s doskami, kontaktujte výrobcu. Maximálne zaťaženie: 40 % celkovej hmotnosti/zobrazeného cesta.  
To work with boards, please ask us. Maximum load: 40% of total mass/dough shown.

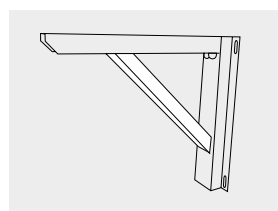




INÉ PEKÁRENSKÉ ZARIADENIA  
*Machines*

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

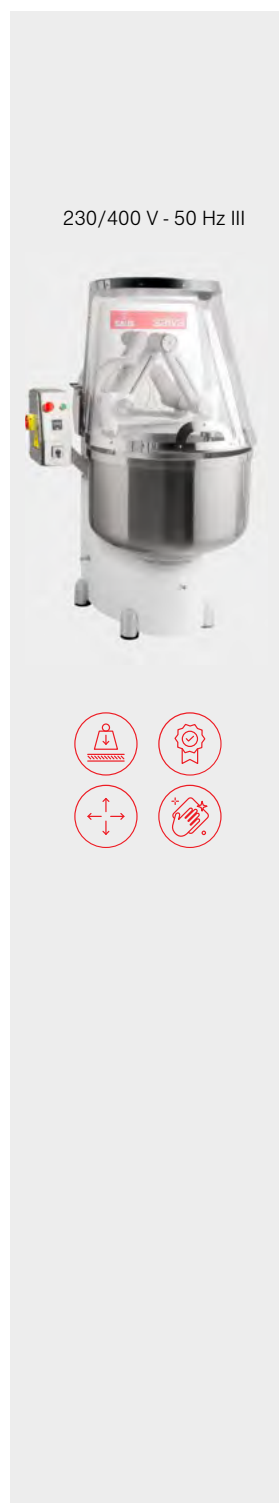
### Voda / Water



KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5200006000	CHLADIČ VODY E-AQUA +/22 (kapacita 90l/h) WATER COOLER E-AQUA (Cooling capacity 90l/h)	175/90 50HZ
		Chladivo / Coolant R-1234yf (kg) : 0,6
5200008000	CHLADIČ VODY E-AQUA +/22 (kapacita 90l/h) WATER COOLER E-AQUA (Cooling capacity 90l/h)	175/90 60HZ
		Chladivo / Coolant R134 <sup>a</sup> (kg.) : 0,65
5200005000	CHLADIČ VODY E-AQUA /22 (Kapacita 70l/h) WATER COOLER E-AQUA (Cooling capacity 70l/h)	175/70 50HZ
		Chladivo / Coolant R-1234yf (kg) : 0,6
5200007000	CHLADIČ VODY E-AQUA /22 (kapacita 70l/h) WATER COOLER E-AQUA (Cooling capacity 70l/h)	175/70 60HZ
		Chladivo / Coolant R134 <sup>a</sup> (kg.) : 0,55
5200001034	PODSTAVEC POD CHLADIČ VODY (nástenný) WATER COOLER SUPPORT (Wall)	
5201000001	PODSTAVEC POD CHLADIČ VODY (Konštrukcia) WATERCOOLER SUPPORT (Structure)	
5200001031	SPOJOVACIA SÚPRAVA CONNECTION KIT	
5200001032	ČERPADLO PUMP-KIT	
5210101000	DÁVKOVAČ VODY D-AQUA /19 (Automatický) WATER METER D-AQUA /19 (Automatic)	

## Iné pekárenské zariadenia /Machines

### Miesiče / Mixer

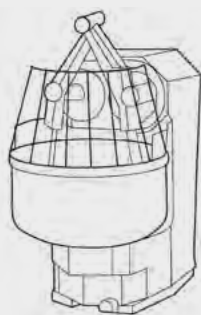


KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5101220000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 25 kg múky DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour	AB25 230 III
5101230000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 25 kg múky DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour	AB25 400 III
5101310001	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 25 kg múky , KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 25 Kgs. of flour with wheels	AB25 400 III
5101170000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 35 kg múky DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour	AB35 230 III
5101180000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 35 kg múky DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour	AB35 400 III
5101310002	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 35 Kg múky, KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 35 Kgs. of flour with wheels	AB35 400 III
5101300020	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 50 kg múky DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour	AB50 230 III
5101300080	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 50 kg múky DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour	AB50 400 III
5101310003	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 50 kg múky , KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 50 Kgs. of flour with wheels	AB50 400 III
5101200001	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 80 kg múky DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour	AB80 230 III
5101200000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 80 kg múky DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour	AB80 400 III
5101310004	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 80 kg múky , KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 80 Kgs. of flour with wheels	AB80 400 III
5101030000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 125 kg múky DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour	AB125 230 III
5101040000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 125 kg múky DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour	AB125 400 III
5101310005	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 125 kg múky, KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 125 Kgs. of flour with wheels	AB125 400 III
5101190000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 150 kg múky DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour	AB150 230 III
5101210000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 150 kg múky DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour	AB150 400 III
5101310006	DVOJRAMENNÝ MIESIČ 150 kg múky , KOLIESKA DOUBLE ARM MIXER 150 Kgs. of flour with wheels	AB150 400 III

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Miesiče / Mixer

230/400 V - 50 Hz III  
...Vel 1° / Vel 2°  
AB-100: 4 kw / 5,5 kw  
AB-125: 4,4 kw / 6,3 kw



DVOJRAMENNÝ MIESIČ / DOUBLE ARM MIXER			
KÓD / Code	POPIS / Description		CENA / Price €
5101312000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 25 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 25 Kgs. of flour	AB25 230 III	
5101313000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 25 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 25 Kgs. of flour	AB25 400 III	
5101314000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 35 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 35 Kgs. of flour	AB35 230 III	
5101315000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 35 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 35 Kgs. of flour	AB35 400 III	
5101316000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 50 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 50 Kgs. of flour	AB50 230 III	
5101317000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 50 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 50 Kgs. of flour	AB50 400 III	
5101318000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 80 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 80 Kgs. of flour	AB80 400 III	
5101319000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 80 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 80 Kgs. of flour	AB80 230 III	
5101320000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 125 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 125 Kgs. of flour	AB125 230 III	
5101321000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 125 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 125 Kgs. of flour	AB125 400 III	
5101322000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 150 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 150 Kgs. of flour	AB150 230 III	
5101323000	DVOJRAMENNÝ MIESIČ P. DIGITAL 150 kg múky DOUBLE ARM MIXER DIGITAL 150 Kgs. of flour	AB150 400 III	



## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Miesiče / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III

.... Vel 1° / Vel 2°

AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw

AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw

AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



230/400 V - 50 Hz-III

.... Vel 1° / Vel 2°

AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw

AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw

AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



#### ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ / SPIRAL MIXER

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
510210000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 25 kg múky SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 230 III
510220000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 25 kg múky SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 400 III
510242000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 50 kg múky SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 230 III
510244000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 50 kg múky SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 400 III
510252000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 75 kg múky SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 230 III
510254000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 75 kg múky SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 400 III
510255000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 100 kg múky SPIRAL MIXER 100 Kgs. of flour	AE-100 400 III
510256000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 125 kg múky SPIRAL MIXER 125 Kgs. of flour	AE-125 400 III
510280100	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 25 kg múky SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 B 400 50 Hz III
5102801100	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 25 kg múky SPIRAL MIXER 25 Kgs. of flour	AE-25 B 230 60 HZ III
5102802000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 50 kg múky SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 B 400 50 Hz III
5102802100	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 50 kg múky SPIRAL MIXER 50 Kgs. of flour	AE-50 B 230 60 HZ III
5102803000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 75 kg múky SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 B 400 50 Hz III
5102803100	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ 75 kg múky SPIRAL MIXER 75 Kgs. of flour	AE-75 B 230 60 HZ III
5102710000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ S ODNÍMATELNOU NÁDOBOU SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-75
5102720000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ S ODNÍMATELNOU NÁDOBOU SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-100
5102730000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ S ODNÍMATELNOU NÁDOBOU SPIRAL MIXER EXTRA CUVEIBLE	AE-125



## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Miesiče / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III  
.... Vel 1<sup>a</sup> / Vel 2<sup>a</sup>  
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw  
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw  
AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



230/400 V - 50 Hz-III  
.... Vel 1<sup>a</sup> / Vel 2<sup>a</sup>  
AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw  
AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw  
AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



#### ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ / SPIRAL MIXER

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €	
5102710100	EXTRA NÁDOBA 75 EXTRA CUVE 75		
5102720100	EXTRA NÁDOBA 100 EXTRA CUVE 100		
5102730100	EXTRA NÁDOBA 125 EXTRA CUVE 125		
5102740000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD STŔL BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-75	VS
5102750000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD STŔL BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-100	VS
5102760000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD STŔL BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON TABLE	AE-125	VS
5102770000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD DELIČKU BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-75	VE
5102780000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD DELIČKU BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-100	VE
5102790000	ZDVIHÁK PRE ODNÍMATELNÚ MISU - NAD DELIČKU BOWL LIFTER REMOVABLE CUBE ON DIVIDER	AE-125	VE

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Miesiče / Mixer

230/400 V - 50 Hz-III

... Vel 1° / Vel 2°

AE-25: 1,18 Kw / 2,35 kw

AE-50: 2,1 kw.. / 4,1 kw

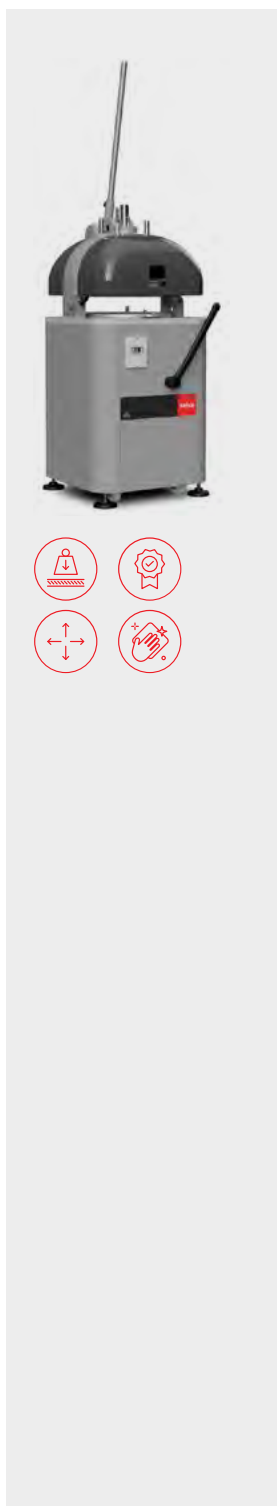
AE-75: 3,0 kw .. / 6,0 kw



ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ SO ZDVIHÁKOM MISY - NAD DELIČKU SPIRAL MIXER WITH BOWL LIFTER ON DIVIDER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5102441000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-50 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-50 C/VOL.VE 400V	
5102600000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-75 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-75 C/VOL.VE 400V	
5102610000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-100 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-100 C/VOL.VE 400V	
5102620000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-125 C/VOL.VE 400V SPIRAL MIXER AE-125 C/VOL.VE 400V	
ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ SO ZDVIHÁKOM MISY - NAD STÔL SPIRAL MIXER WITH BOWL LIFTER ON TABLE		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5102310000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-50 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-50 C/VOL.VS 400V	
5102320000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-75 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-75 C/VOL.VS 400V	
5102330000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-100 C/VOL.VS 400V SPIRAL MIXER AE-100 C/VOL.VS 400V	
5102340000	ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ AE-125 C/VOL.V S 400V SPIRAL MIXER AE-125 C/VOL.VS 400V	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Deličky - vyguľovačky cesta / Divider weigher rounder



KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
4061500000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/50/l) DIVIDER / ROUNDER (220/50/l)	DB-15 (150 - 350 gr.)
4061510000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/60/l) DIVIDER / ROUNDER (220/60/l)	DB-15 (150 - 350 gr.)
4063000000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/50/l) DIVIDER / ROUNDER (220/50/l)	DB-30 (40 - 135 gr.)
4063010000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/60/l) DIVIDER / ROUNDER (220/60/l)	DB-30 (40 - 135 gr.)
4063600000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/50/l) DIVIDER / ROUNDER (220/50/l)	DB-36 (34 - 110 gr.)
4063610000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/60/l) DIVIDER / ROUNDER (220/60/l)	DB-36 (34 - 110 gr.)
4063100000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/50/l) DIVIDER / ROUNDER (220/50/l)	DB-30S (25 - 90 gr.)
4063110000	Delička - vyguľovačka cesta poloautomatická (220/60/l) DIVIDER / ROUNDER (220/60/l)	DB-30S (25 - 90 gr.)

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Deličky / Divider



230/400 V50 Hz III



KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
515202000	HYDRAULICKÁ DELIČKA - ŠTVORHRANY počet kusov x hmotnosť max porcie (g) SQUARE PIECE HYDRAULIC DIVIDER N° pieces x Weight max. portion (grs)	DH-C-20 20 (105x70) 100 a 900 grs.
5152020100	HYDRAULICKÁ DELIČKA - ŠTVORHRANY DHC-10/20 50Hz SQUARE PIECE HYDRAULIC DIVIDER DHC-10/20 50Hz	DHC-10/20
5152021000	HYDRAULICKÁ DELIČKA - ŠTVORHRANY / <b>BASIC</b> (*) SQUARE PIECE HYDRAULIC DIVIDER BASIC (*)	DHC-20 BASIC
5152023000	DELIČKA DHC-20 TRADIFORM DIVIDER DHC-20 TRADIFORM	
5152023100	DELIČKA DHC-10/20 TRADIFORM DIVIDER DHC-10/20 TRADIFORM	
5152022000	DELIČKA DHC-20 PANIFORM DIVIDER DHC-20 PANIFORM	
5152022100	DELIČKA DHC-10/20 PANIFORM DIVIDER DHC-10/20 PANIFORM	

\* Bez regulátora tlaku a bez rekuperátora múky.

\* Without pressure regulator and without flour recuperator.

#### PRÍSLUŠENSTVO / ACC ESORIES

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5152029000	PODPORA MREŽKY / GRILL SUPPORT	
5152029001	MREŽKA PRE HYDRAULICKÚ DELIČKU - 5 ks D5 (5X1) OPT GRILL 502 / GRILLE D5 (5X1) 502 GRILL FOR HYDRAULIC DIVIDER. 5 pieces	
5152029002	MREŽKA PRE HYDRAULICKÚ DELIČKU - 8 ks D8 (1X8) OPTGRILL 803 / GRILLE D8 (1X8) 803 GRILL FOR HYDRAULIC DIVIDER. 8 pieces	
5152029003	MREŽKA PRE HYDRAULICKÚ DELIČKU - 10 ks D10 (10X1) OPTGRILL 1001 / GRILLE D10 (10X1) 1001 GRILL FOR HYDRAULIC DIVIDER. 10 pieces	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Deličky / Divider



KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5158010000	DELIČKA DHC10/20 B SA RP DIVIDER DHC10/20 B SA RP	230-400 /50-60/3
5158030000	DELIČKA DHC20 B SA DIVIDER DHC20 B SA	230-400 /50-60/3
5158040000	DELIČKA DHC20 B SA RP DIVIDER DHC20 B SA RP	230-400 /50-60/3

SA: POLO AUTOMAT - RP: REGULÁTOR TLAKU / SA: Semi Automatic - RP: Pressure regulator

PRÍSLUŠENSTVO / ACCE SORIES		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5158000006	PODSTAVEC PRE MRIEŽKU DHC 20 & 10/20B DHC 20 & 10/20B SUPPORT FOR GRILLE	
5158000001	MRIEŽKA DHC20 B 10DIV 50X400 DHC20 B 10DIV 50X400 GRILLE	
5158000002	REJILLA DHC20 B 40DIV 50X100 DHC20 B 40DIV 50X100 GRILLE	
5158000003	MRIEŽKA DHC20 B 20DIV 50X200 DHC20 B 20DIV 50X200 GRILLE	
5158000004	MRIEŽKA DHC20 B 80DIV 50X50 DHC20 B 80DIV 50X50 GRILLE	
5158000005	MRIEŽKA DHC20 B 5 DIV 100X400 DHC20 B 5 DIV 100X400 GRILLE	
5158000008	MRIEŽKA DHC20 B 8 DIV 50X512 DHC20 B 8 DIV 50X512 GRILLE	
5158000009	MRIEŽKA DHC20 B 12 DIV 135X127 DHC20 B 12 DIV 135X127 GRILLE	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### TUBUSOVÁ TVAROVAČKA / Tube rounder



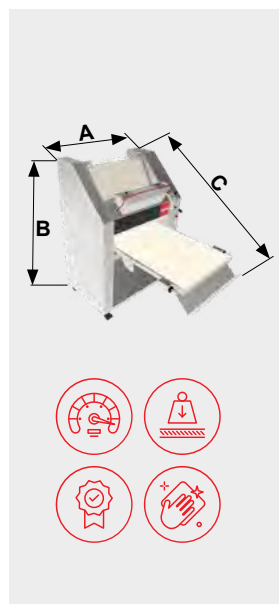
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
515560000	TUBUSOVÁ TVAROVAČKA - TVRDÉ CESTO TUBE ROUNDER HARD DOUGH	
515570000	TUBUSOVÁ TVAROVAČKA - MÄKKÉ CESTO BLANDA TUBE ROUNDER SOFT DOUGH	
515610000	DVOJTUBUSOVÁ TVAROVAČKA - TVRDÉ CESTO DOUBLE TUBE ROUNDER HARD DOUGH	
515600000	DVOJTUBUSOVÁ TVAROVAČKA - MÄKKÉ CESTO DOUBLE TUBE ROUNDER SOFT DOUGH	



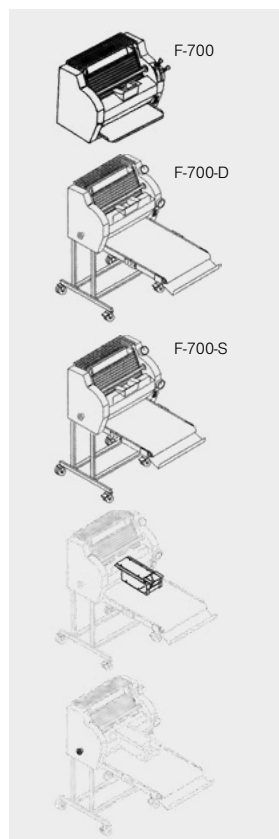


# Iné pekárenské zariadenia / Machines

## Vertikálny tvarovač F-700 Inox F-700 Vertical Moulder In Inox



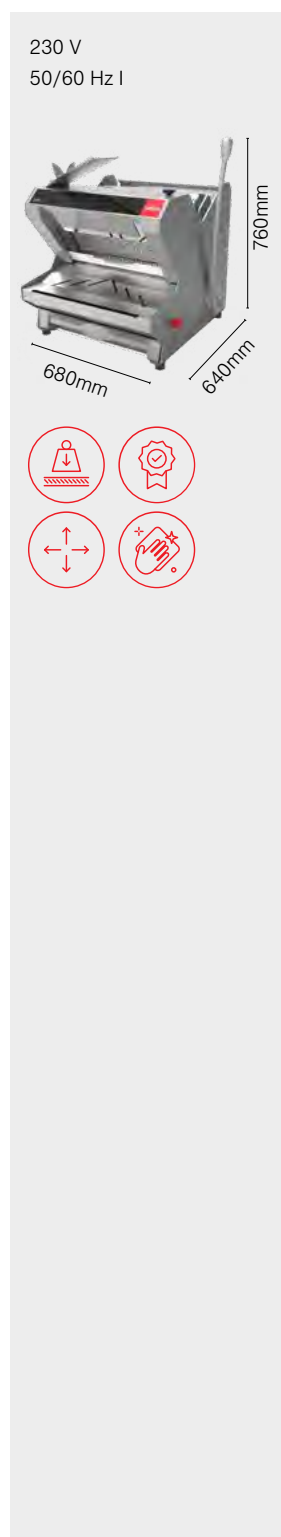
TYP TYPE	Kw	počet fáz Phases	V	A	Hz	Rozsah g. Range gr.	max produkcia min produkcia (ks) Produc. pieces/min. max.	ROZMERY Dimensions			Hmotnosť Weight Kg.	Posuvný pás Delivery belt
								A mm.	B mm.	C mm.		
F-700	0,6	3N~	230	3,1	50	do 700	45	1.100	730	740	250	nie
F-700	0,6	3N~	400	1,9	50	do 700	45	1.100	730	740	250	nie
F-700 S	0,75	3N~	230	4,5	50	do 700	45	1.100	1.600	1.110	300	jednoduchý
F-700 S	0,75	3N~	400	2,6	50	do 700	45	1.100	1.600	1.110	300	jednoduchý
F-700 D	0,75	3N~	230	4,5	50	do 700	45	1.100	1.600	1.590	330	Dvojitý
F-700 D	0,75	3N~	400	2,6	50	do 700	45	1.100	1.600	1.590	330	Dvojitý



VERTIÁLNY TAVAROVAČ / VERTICAL MOULDER		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5191207906	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700 230V VERTICAL MOULDER F-700 230V	
5191207903	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700 400V VERTICAL MOULDER F-700 400V	
5191207904	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700-D 230V VERTICAL MOULDER F-700-D 230V	
5191207901	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700-D 400V VERTICAL MOULDER F-700-D 400V	
5191207905	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700-S 230V VERTICAL MOULDER F-700-S 230V	
5191207902	VERTIÁLNY TAVAROVAČ F-700-S 400V VERTICAL MOULDER F-700-S 400V	
OPCIONAL / OPTIONAL		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5191219120	VSTUPNÝ POSUVNÝ PÁS + VALEX NA PREDVALKANIE (LEN F-700-D) ENTRY CONVEYOR BELT + PRESHEETING ROLLER (only F-700-D)	
5191219170	SPOJKA REMEŇA ZADNÉHO DOPRAVNÍKA + PÁS MALÉHO VALCA REAR CONVEYOR BELT CLUTH + SMALL ROLL BELT	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Krájače chleba / Bread slicers



KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5308200000	<p><b>STOLOVÝ KRÁJAČ CHLEABA S/BASE</b> Štandard 14 mm Dostupné možnosti 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. / Na dopyt Šírka chleba : 450 mm.</p> <p>TABLETOP BREAD SLICER Standard 14 mm Options 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. / Check deadline Bread width: 450 mm.</p>	T-45 B 14
5308100000	<p><b>STOLOVÝ KRAJÁČ CHLEBA VEKO S BEZPEČNOSTNÝM ZÁCHYTM</b> Štandard 14 mm Dostupné možnosti 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. / Na dopyt Chlieb : 450 mm.</p> <p>TABLETOP BREAD SLICER LID WITH SAFETY CATCH Standard 14 mm Options 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. / Check deadlinet Bread width: 450 mm.</p>	T-45 B 14 c/Tapa
5308012000	<p><b>ZÁKLADŇA POD KRÁJAČ CHLEBA T 45 B</b> BREAD SLICER BASE T 45 B</p>	T 45 B

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Krájače chleba / Bread slicers

	KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
<p>230/400 V 50/60 Hz III</p>  	5304700000	<p>SAMOOBSLUŽNÝ KRÁJAČ CHLEBA Štandard 14 mm Dostupné možnoszi 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. Na dopyt, Chlieb : 450 mm.</p> <p>BREAD SLICER SELF-SERVICE Standard 14 mm Options 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. Bread widt: 450 mm.</p>	TZ-45 14 SELF
<p>230/400 V 50/60 Hz III</p>  <p>1.280mm 770mm</p> 	5305400010	<p>KRÁJAČ CHLEBA Standard 14 mm Dostupné možnosti 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. Na dopyt, Chlieb : 600 mm.</p> <p>BREAD SLICER Standard 14 mm Options 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16. Bread widt: 600 mm.</p>	TZ-60
<p>230 V 50/60 Hz I</p>  	5305610000	<p>KRÁJAČ CHLEBA TZ 80 VARIASELF SAMOOBSLUŽNÝ BREAD SLICER TZ 80 VARIASELF SELF-SERVICE</p>	
	5305601100	<p>KRÁJAČ CHLEBA TZ 80 INOX VARIASELF SAMOOBSLUŽNÝ BREAD SLICER TZ 80 INOX VARIASELF SELF-SERVICE</p>	
	5305710000	<p>KRÁJAČ CHLEBA TZ 100 VARIASELF SAMOOBSLUŽNÝ BREAD SLICER TZ 100 VARIASELF SELF-SERVICE</p>	
	5305810000	<p>KRÁJAČ CHLEBA TZ 100 INOX VARIASELF SAMOOBSLUŽNÝ BREAD SLICER TZ 100 INOX VARIASELF SELF-SERVICE</p>	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Krájače chleba / Bread slicers

230 V  
50/60 Hz I



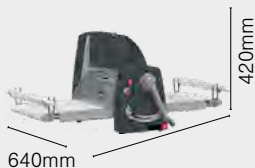
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5306010000	KRÁJAČ CHLEBA TZ 80 VARIAPRO BREAD SLICER TZ 80 VARIAPRO	
5306110000	KRÁJAČ CHLEBA TZ 100 VARIAPRO BREAD SLICER TZ 100 VARIAPRO	

## Iné pekárenské zariadenia / Machines

### Rozvalovačky cesta / Sheeters

KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
5318054000	STOLOVÁ ROZVALOVAČKA CESTA 700mm - (1 rýchlosť) TABLETOP SHEETER 700mm - (1 Speed)	L500 700mm 400/50-60/3
5318051000	STOLOVÁ ROZVALOVAČKA CESTA 700mm - (1 rýchlosť) TABLETOP SHEETER 700mm - (1 Speed)	L500 700mm 230/50-60/3
5318052000	STOLOVÁ ROZVALOVAČKA CESTA 1.000mm - (1 rýchlosť) TABLETOP SHEETER 1.000mm - (1 Speed)	L500 1000mm 400/50-60/3
5318053000	PODSTAVEC ROZVALOVAČKY SUPPORT FOR SHEETER	L500 - 80X60X85

400 V  
50/60 Hz III



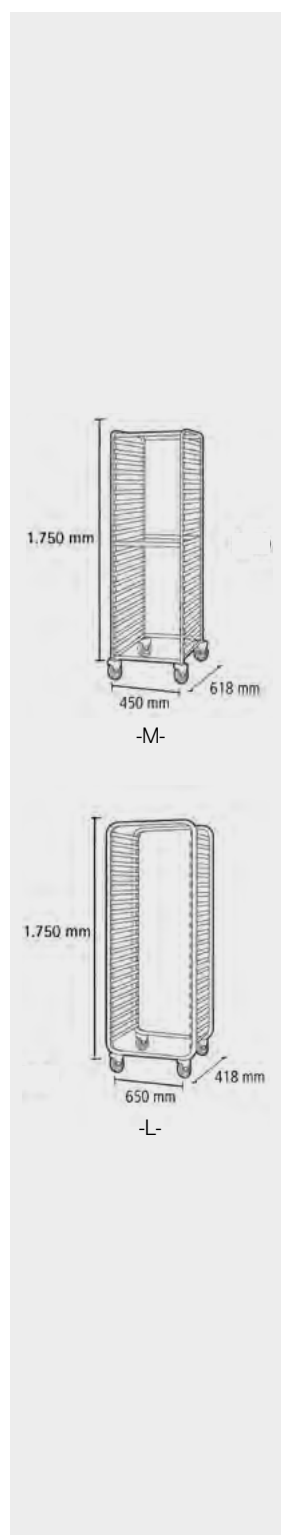




Príslušenstvo / *Accessories*

# Príslušenstvo / Accessories

Pre pekárne a cukrárne / For bakery and pastry



VOZÍK NA PLECHY / TRAYS			
KÓD / Code	POPIS / Description	(Rozmer plechu)	CENA / Price €
2032300000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 680 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 680 mm	BR-22-M (60X40)	
2032500000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 680 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 680 mm	BR-22-M (66X46)	
2032600000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 680 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 680 mm	BR-22M (66X46) USA	
2032400000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 680 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 680 mm	BR-22-M (75X45)	
2032300018	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 860 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 860 mm	BR-18-M (60X40)	
2032000000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 860 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 860 mm	BR-18-M (66X46)	
2032700000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 860 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 860 mm	BR-18-M (66X46) USA	
2032900000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 860 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 860 mm	BR-18-M (80X40)	
2032810000	VOZÍK INOX. -M- Rozostup 860 mm S.STEEL DISPLAY TROLLEY -M- space between trays 860 mm	BR-18-M (80X46)	
2032200000	VOZÍK INOX. -L- 22 - 60x40 S.STEEL DISPLAY TROLLEY. -L- 22 - 60x40	BR-22-L INOX	
2032100000	VOZÍK INOX. S.STEEL DISPLAY TROLLEY.	BC-15 (66X46)	
5270006040	OCHRANNÝ PLÁŠŤ BR- 60x40 2 uzávery PROOFING COVER BR- 60x40 2 fasteners		
5270006646	OCHRANNÝ PLÁŠŤ BR- 66x46 2 uzávery PROOFING COVER BR- 66x46 2 fasteners		
5270018046	OCHRANNÝ PLÁŠŤ BK 80x46 PROOFING COVER BK 80x46		
5270100000	OCHRANNÝ PLÁŠŤ BSR- 80x60 PROOFING COVER BSR- 80x60		
5270010080	OCHRANNÝ PLÁŠŤ BSP 100x80 PROOFING COVER BSP 100x80		

## Príslušenstvo / Accessories

Pre pekárne a cukrárne / For bakery and pastry

PLECHY / TRAYS		
KÓD / Code	POPIS / Description	CENA / Price €
202510000	PLECH Z MODREJ OCELE BLUE STEEL TRAY	BH - 60x40x1 * Balenie 10 ks 10 units parcel.
202520000		BH - 60x40 2B60 *
2025664600		BH - 66x46x1E *
202550000		BH - 75x45x1E *
202210000	HLINÍKOVÝ PLECH ALUMINUM TRAY	BA-30x40x1 *
2022360401		BA-60x40x1.2 * Perforovaný / Perforated
2022604010		BA-60x40 S nakloneným lemom, perforovaný / With slanted rim / Perforated
2022300000		BA - 60x40x1 * Balenie 10 ks 10 units parcel.
2022664600		BA - 66x46x1E *
4091006040	MRIEŽKA INOX. S. STEEL GRILL	PI - 60x40
4091008040		PI - 80x40
2031010005		MRIEŽKA / GRILL - 80x60
2031010002		MRIEŽKA / GRILL - 100x80
2031010003		MRIEŽKA / GRILL - 100x120
2020400000	TEFLÓNOVÁ PODLOŽKA TEFLON FABRIC SHEET	TELA / TEFLON - 30x40
2020300000		TELA / TEFLON - 60x40
2020600000		TELA / TEFLON - 66x46
2020520000	SILIKÓNOVÁ PODLOŽKA SILICONE COATED FABRIC SHEET	TELA / TEFLON - 80x60
2020510000		TELA / TEFLON - 100x80
2020800000	TEFLÓNOVÁ ROLKA TEFLON FABRIC ROLL	30m x 0,58 m.
2020700000		30m x 0,38

\* Minimálna objednávka : 10 ks  
\* OOSTATNÉ PLECHY MIN. OBJ.  
- Vlnité podnosy 10 jednotiek.  
- Ploché podnosy 20 jednotiek.

\* MINIMUM ORDER OF TRAYS: 10 units  
\* OTHER TRAYS, MIN. ORDER:  
- Corrugated trays 10 units.  
- Flat trays 20 units.

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.  
GI-636, Km 6 - Pol. 107  
20100 Lezo (Guipuzcoa)  
España