

salva

B
o
o
s
s



English / Slovensky

MODULAR. BEYOND EXCELLENCE MODULAR. ZA HRANICOU DOKONALOSTI

salva

CAKES &
BAK
GROU
bake

It seemed impossible to improve the modular oven, recognised worldwide for its baking quality, flexibility and versatility. Over 10 years of research by SALVA's R&D team have taken the modular oven beyond excellence.

LOWER CONSUMPTION

The POWER MASTER CONTROL system allows it to operate 33% below nominal power.

BETTER BAKING

The system of electrical resistances crossing the ceramic bricks, the heart of the SALVA modular oven, ensures excellent baking.

MORE PROGRAMS

The new control panel has up to 150 different programs allowing different baking phases.

GREATER CONNECTIVITY

The E-FUTURE control panel means it can connect to the internet via the SALVA LINK program and be controlled from any mobile device.

The modular designed by SALVA offers all its performance in pastry, bakery and pizzeria, being able to grow with your business.

Ešte viac zdokonaľiť modulárne pece, už tak celosvetovo známe vďaka svojej kvalite pečenia, flexibilita a všestrannosti bolo pokladané za nemožné.

Vyššie 10 rokov vývoja tímu SALVA R&D však dovedlo modulárne pece SALVA až takmer k dokonalosti

NIŽŠIA SPOTREBA

Systém POWER MASTER CONTROL umožňuje prácu pri výkone nižšom o 33% ako je nominálny výkon.

VYLEPŠENÝ PROCES PEČENIA

Srdce modulárnej pece tvorí sieť elektrických odporov v systéme keramických platní, ktoré sa starajú o vynikajúci výsledok.

VIAC PROGRAMOV

Nové ovládacie prvky majú až 150 programových slotov, každý s 5 možnými fázami pečenia.

LEPŠIA KONEKTIVITA

Ovládanie e-Future umožňuje internetové pripojenie k vášmu PC alebo smartfónu cez SALVALINK.

Produktový rad MODULAR
vyvinutý spoločnosťou SALVA
je navrhnutý pre pekárne,
cukrárne a pizzérie.

EXCELLENT BAKING EXCELENTNÉ PEČENIE

The secret of the modular oven is in sweet baking. Gentle, perfect baking is achieved thanks to the use of ceramic elements to heat the oven. The heat emitted by the oven's radiant surface allows uniform development of the end product, baking it to perfection.

Tajomstvo modulárnej pece spočíva v jej šetrnom procese pečenia. Jemné a dokonalé pečenie sa dosahuje vďaka použitiu keramických ohrevných prvkov. Teplo vyžarované sálavým povrchom rúry umožňuje rovnomerné rozvinutie konečného výrobku a jeho dokonalé prepečenie.

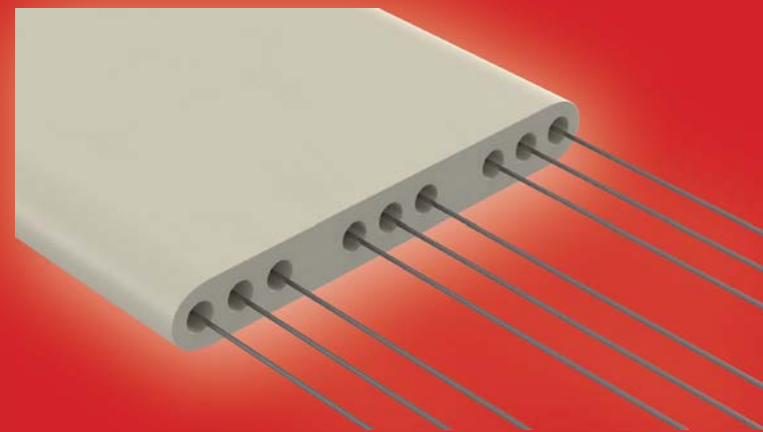


SALVA uses an oven heating system which is unique on the market. Tungsten electrical elements inserted in ceramic bricks. Over 90% of the top and bottom sections is effective radiant surface, with independent control of the sets of elements in the mouth, top and bottom.

Spoločnosť SALVA používa systém ohrevu, ktorý je na trhu jedinečný. Elektrické odpory vyrobené z volfrámu, ktoré sa vkladajú do keramických dosiek. Viac ako 90 % stropu a dna pece tvorí účinná vykurovacia plocha, pričom skupina rezistorov v blízkosti dverí, v podlahe a strope komory sa ovláda nezávisle.

The COOL TOUCH door is fitted with a DOUBLE-GLAZED air chamber to break the thermal bridge. The inside glass panel is low-emissivity, meaning all the heat generated remains inside.

Dvere COOL TOUCH sú vybavené vzduchovou komorou s dvojitým sklom, ktorá prerušuje tepelný most. Vnútorňa sklenená tabuľa má nízku emisivitu, čo znamená, že všetko vzniknuté teplo zostáva vo vnútri pece.



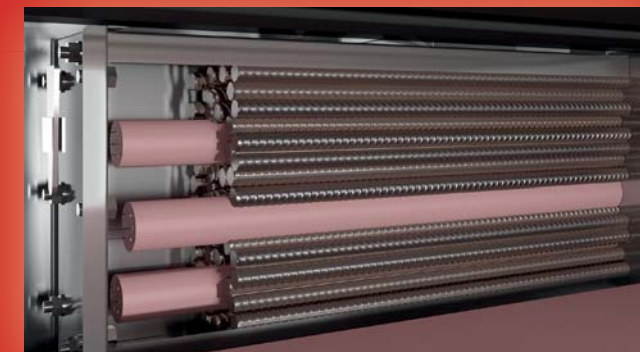
The use of ceramic heating elements ensures temperature on the baking surface does not vary by more than $\pm 5^{\circ}\text{C}$. The result is uniform baking and a final product with an unbeatable appearance.

Použitie keramických výhrevných telies zabezpečuje, že kolísanie teploty na povrchu pečiva je maximálne $\pm 5^{\circ}\text{C}$. Výsledkom je homogénny proces a vizuálne bezkonkurenčný konečný výrobok.



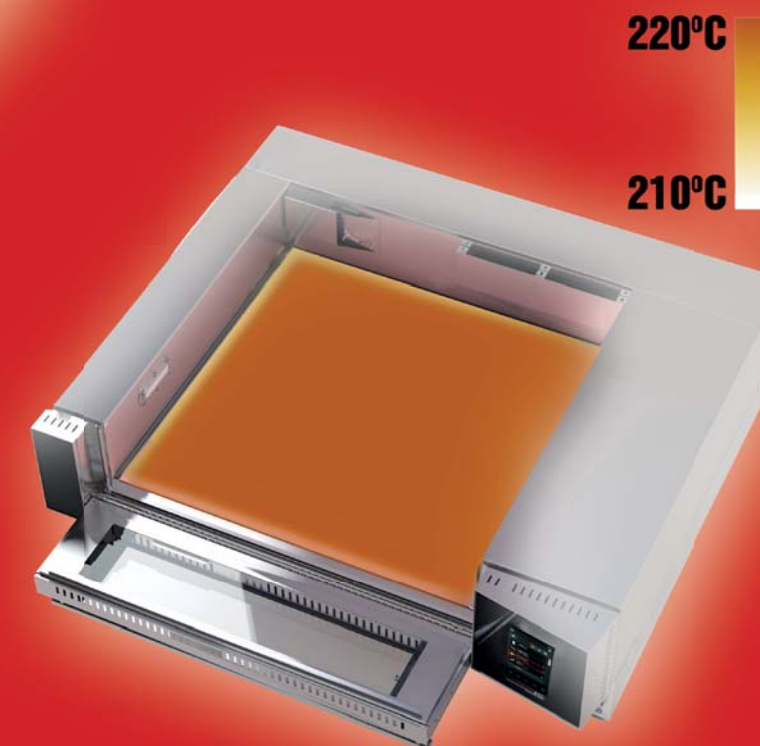
The damper is motorised and programmable in all oven versions, guaranteeing products with a perfect finish. No more oversights when opening the draft.

Klapka je motorizovaná a programovateľná vo všetkých verziách modulárnych pecí, čo zaručuje dokonalú povrchovú úpravu výrobkov. To znamená, že ohľadom klapky a vetrania už nemôže vzniknúť žiadne nedopatrenie.



Over 50 kg of metal rods combined with ceramic heater cartridges allow the production of large amounts of instant steam (100 ml water per second). Injection time is programmable.

Viac ako 50 kg železnej výstuže spolu s keramickými vykurovacími kazetami umožňujú okamžitú tvorbu veľkého množstva pary (100 ml vody za sekundu). Časy nástreku je možné naprogramovať.



EXCELLENT BAKING EXCELENTNÉ PEČENIE

salva



The new modular oven door is a masterpiece of engineering. All the heat generated by the ceramic elements remains inside. This has a dual effect: firstly, it reduces energy consumption, and, secondly, it guarantees a perfect end product.

Nové dverka modulárnej rúry sú technickým majstrovským dielom. Všetko teplo generované keramickými odpormi zostáva vo vnútri. To má dvojaký účinok: po prvé - spotrebuje sa menej elektrickej energie, po druhé - je zabezpečený dokonalý konečný výrobok.

ROBUST DESIGN ROBUSTNÝ DIZAJN

The door of a modular oven opens and closes 100,000 times during its working life. The new, redesigned spring with more torque ensures correct opening and closing.

Dverka modulárnej pece sa počas svojej životnosti otvoria a zatvoria 100 000-krát. Nová, prepracovaná pružina s väčším krútiacim momentom zabezpečuje správne otváranie a zatváranie.

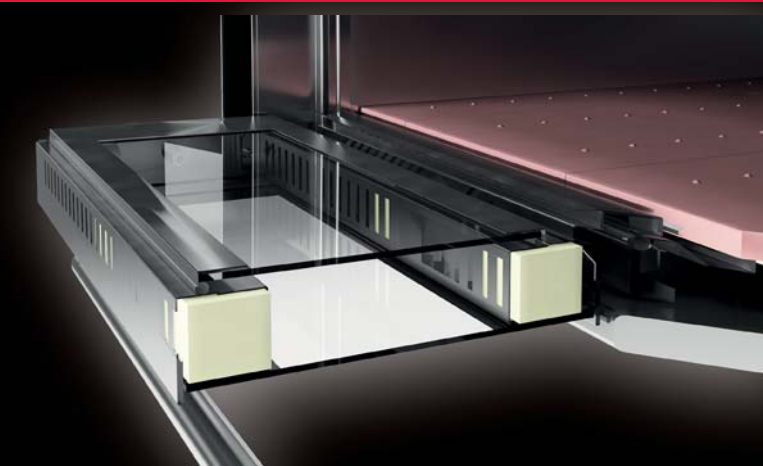


NATURAL CONVECTION COOLING PRIRODZENÉ KONVEKČNÉ CHLADENIE

The SCHOTT BOROFLOAT® Low Emissivity glass installed inside the door ensures all heat generated in the ceramic elements remains inside the baking chamber.

The separation between the inside and outside glass generates an air chamber which cools the outside glass by natural convection.

Nízkoemisné sklo SCHOTT BOROFLOAT® inštalované vo dverách zabezpečuje, že všetko teplo generované v keramických prvkoch zostáva vo vnútri komory na pečenie. Oddelenie vnútorného a vonkajšieho skla vytvára vzduchovú komoru, ktorá prirodzenou konvekciou ochladzuje vonkajšie sklo.



DETAILED DESIGN. PREPRACOVANÝ DIZAJN

The door's vision surface has increased by 30%, making it easier to see inside the oven and keep a check on baking. The new design of the oven's chamber front guarantees perfect alignment between the front seal and the fastener, thus ensuring the airtight integrity of the baking chamber. Leakage of heat has decreased by 70%.

Zorná plocha dveriek sa zväčšila o 30 %, čo umožňuje lepšiu prehľad vo vnútri rúry a lepšiu kontrolu pečenia. Nová konštrukcia čela a komory na pečenie zaručuje dokonalé zarovnanie predného čela, tesnenia s upevnením a dverkami, čím sa zabezpečuje tesnosť komory na pečenie. Tepelné straty sa znížili o 70 %.



modular

EXCELLENT BAKING EXCELENTNÉ PEČENIE

ERGONOMIC CONTROL PANEL ERGONOMICKÝ OVLÁDACÍ PANEL

The new layout of the control panel improves visibility and handling whilst keeping it away from the effects of outside steam. The control panel tray provides protection from impacts and isolates the electronic components.

Nové usporiadanie ovládacieho panela zlepšuje viditeľnosť a manipuláciu a zároveň ho chráni pred účinkami unikajúcej pary. Ovládací panel slúži ako ochrana proti prípadným nárazom a ako izolácia pre elektronické komponenty.



ROBUST HANDLE ROBUSTNÁ RUKOVÄŤ

The new handle makes it easy to open and close the door, whilst giving the oven a more robust, long-lasting personality.

Nová rukoväť uľahčuje otváranie a zatváranie dverok a zároveň dodáva rúre robustný a odolný charakter.



EASY-CLEAN DOOR ĽAHKO ČISTITEĽNÉ DVIERKA

Designed down to the last detail. The door's inward opening system does not require any tools. The door is easy and practical to clean.

Premyslené do posledného detailu. Vnútrotný systém otvárania dveri nevyžaduje žiadne náradie. Čistenie dveri je jednoduché a praktické.



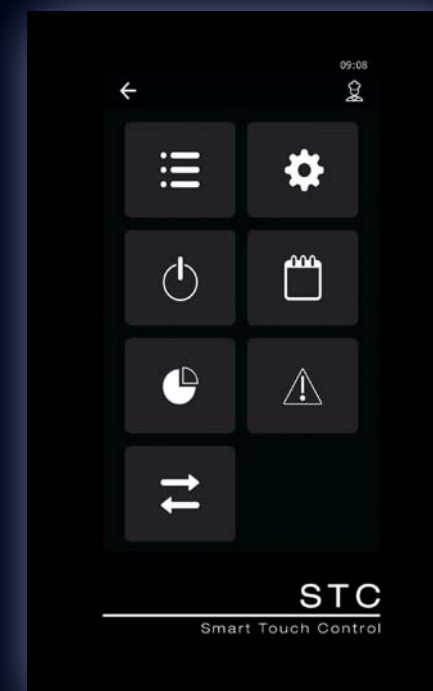
CONTROL PANELS OVLÁDACIE PANELY



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

Modulárna pec môže byť vybavená 2 rôznymi ovládacími panelmi: E-ADVANCE a STC

STC SMART TOUCH CONTROL / INTELIGENTNÉ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE



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

- 7" grafický displej.
- Zabudovaná knižnica s piktogramami.
- Pripojenie SALVALINK.
- Jednoduché programovanie a používanie.
- Regulácia teploty v 3 zónach.
- Motorizovaný ťah.
- 150 programov s 10 fázami v každom programe.
- Ponuka energetického manažmentu.
- Kalendár s časovým spúšťaním.
- ECO parametre: Automatické vypnutie.
- Parametre ECU: Efektívne udržiavanie teploty.
- Nahrávanie programov cez USB.

E-ADVANCE



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

- DOTYKOVÉ OVLÁDANIE
- Jednoduché programovanie a ovládanie.
- Regulácia teploty v troch zónach.
- Motorizované odsávanie pary a dymu.
- 100 programov, každý 10 fáz.
- Parameter ECO (automatické vypnutie).
- Parametre ECU (efektívne udržiavanie teploty).
- Nahrávanie programov prostredníctvom firmvéru.

CAKE MAKING

PEČENIE KOLÁČOV



SALVA's patisserie modular oven is renowned as the best oven by prestigious artisan bakers around the world. The new door reduces heat loss by 35%, meaning lower energy consumption. The SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity glass used in the doors is cutting-edge German technology in thermal low-emissivity glass.



Modulárna cukrárenská pec SALVA je uznávaná ako najlepšia pec prestížnymi remeselnými pekármi na celom svete. Nové dverka znižujú tepelné straty o 35 %, čo vedie k nižšej spotrebe energie. Sklá SCHOTT BOROFLOAT® s nízkou emisívitou, ktorými sú dverka vybavené, sú najnovšou nemeckou technológiou nízkoemisívneho skla.

DECKS 60x40 / MODUL 60x40

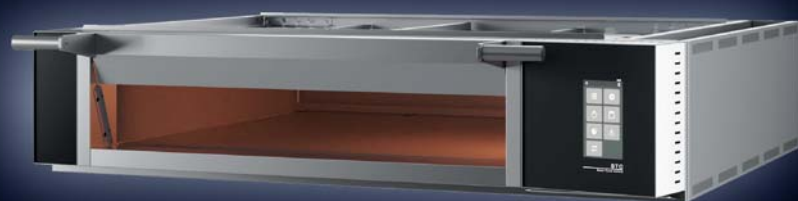
| | Interior measurements <i>Vnútorne rozmery</i> | Chamber height <i>Výška komory</i> | Capacity <i>Kapacita</i> | Steam <i>Para</i> |
|---------------|--|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| EM-20 | 817x669 mm | 200 mm | | |
| E-20 | 1.217x669 mm. | 200 mm | | |
| E-30 | | 300 mm | | |
| EMD-20 | 1.217x869 mm | 200 mm | | Optional <i>Voliteľne</i> |
| ED-20 | 1.217x1.269 mm. | 200 mm | | |
| ED-30 | | 300 mm | | |

DECKS 76x46 (30"x18") / MODUL 76x46 (30"x18")

| | Interior measurements <i>Vnútorne rozmery</i> | Chamber height <i>Výška komory</i> | Capacity <i>Kapacita</i> | Steam <i>Para</i> |
|---------------|--|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| NXM-20 | 952x911 mm | 200 mm | | |
| NXM-30 | | 300 mm | | Optional <i>Voliteľne</i> |
| NXE-20 | 1.410x911 mm. | 200 mm | | |
| NXE-30 | | 300 mm | | |
| NXD-20 | 1.410x1.678mm. | 200 mm | | Optional <i>Voliteľne</i> |



BAKERY PEKÁREŇ



SALVA's modular oven is renowned as the best oven by prestigious artisan bakers around the world. The new door reduces heat loss by 35%, meaning lower energy consumption.

The SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity glass used in the doors is cutting-edge German technology in thermal low-emissivity glass.

Modulárna pec SALVA je uznávaná ako najlepšia pec prestížnymi remeselnými pekármi na celom svete. Nové dvierka znižujú tepelné straty o 35 %, čo znamená nižšiu spotrebu energie.

Sklo SCHOTT BOROFLOAT® Low-Emissivity použité v dvierkach je špičková nemecká technológia v oblasti tepelného nízkoemisívneho skla.

| | NXMP | EDP | NXEP | NXDP | LXP |
|--|---|---|---|---|---|
| | surface measurements <i>Plocha povrchu</i> | surface measurements <i>Plocha povrchu</i> | surface measurements <i>Plocha povrchu</i> | surface measurements <i>Plocha povrchu</i> | surface measurements <i>Plocha povrchu</i> |
| By Deck <i>V závislosti modulu</i> | 0,87m2 | 1,54 m2 | 1,3 m2 | 2,37 m2 | 1,52 m2 |

PIZZERIA PIZZÉRIA



The secret of a good pizza is in the dough. The oven is the tool that guarantees the final result. That's why leading pizza chefs trust SALVA's modular oven. The new modular pizza oven increases field of vision by 30%. The cutting-edge door, along with its high thermal inertia, allows the oven to quickly recover temperature, making it the leading oven for this type of demanding product.

PIZZA DECK 30 cm./ MODULE FÜR PIZZA 30cm.

| | Baking surface measurements <i>Rozmery povrchu</i> | Chamber height <i>Výška komory</i> | Capacity <i>Kapacita</i> | No Steam <i>BEZ PARY</i> |
|---------------------|---|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| EM-20 PIZZA | 817x669 mm | 200 mm | ●● | No Steam <i>BEZ PARY</i> |
| EMD-20 PIZZA | 1.217x869 mm | 200 mm | ●●●● | No Steam <i>BEZ PARY</i> |
| E-20 PIZZA | 1.217x669 mm. | 200 mm | ●●●● | No Steam <i>BEZ PARY</i> |
| NXM-20 PIZZA | 952x911 mm. | 200 mm | ●●●● | No Steam <i>BEZ PARY</i> |
| NXE-20 PIZZA | 1.410x911 mm. | 200 mm | ●●●● | No Steam <i>BEZ PARY</i> |

Tajomstvo dobrej pizze spočíva v kvalite cesta. Pec je nástroj, ktorý zaručuje konečný výsledok. Preto sa najlepší pizza-majstri spoliehajú na modulárnu pec SALVA. Nová modulárna pec má o 30 % väčšie zorné pole.

Dvere najnovšej generácie spolu s vysokou tepelnou zotrvačnosťou umožňujú rýchle obnovenie prevádzkovej teploty. To z nej robí referenčnú pec pre tento náročný produkt.

BOUTIQUE OVEN BUTIKOVÁ PEC



MAXIMUM COOKING IN MINIMUM SPACE

MAXIMÁLNY VÝKON NA MINIMÁLNO M PRIESTORE

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

Táto rúra spája to najlepšie zo spoločnosti SALVA. Rúry Kwik-co a Modular spolu tvoria bezkonkurenčný tandem. Všetky potreby pečenia a kysnutia sú splnené na ploche menšej ako 1 m². Čerstvé a predpečené výrobky. Pekáreň, cukráreň a pizzeria. Ľahko ovládateľný ovládací panel s parametrami ECO a ECU na úsporu energie. Všetky technológie pečenia po ruke pri minimálnej ploche.

OVENS BOUTIQUE RANGE RÚRY NA PEČENIE - RAD BOUTIQUE

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H-1 NXEP-SUPPORT PEC BOUTIQUE 2 KX5+H-1 NXEP-PODSTAVEC



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

Obsahuje dve rúry Kwik-co, každá s 5 plechmi s rozmermi 60x40 cm, modulárnu pec NXEP s dverkami na pečenie s 3 plechmi s rozmermi 75x45 cm, na podstavci s kolieskami a vrchným krytom.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H- 1 NXDP-SUPPORT PEC BOUTIQUE 2 KX5+H- 1 NXDP - PODSTAVEC



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

Obsahuje odsávač pár, dve rúry Kwik-co s 5 plechmi 60x40 cm a modulárnu pec NXDP pre 6 plechov 75x45 cm na stojane s kolieskami.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H - 2 NXEP-SUPPORT PEC BOUTIQUE 2 KX5+H - 2 NXEP - PODSTAVEC



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

Obsahuje dve rúry Kwik-co, každá s 5 plechmi s rozmermi 60x40 cm, a dve modulárne rúry NXEP, každá s 3 plechmi s rozmermi 75x45 cm. Stojan na kolieskach a digestor na vrchu.

BOUTIQUE OVEN 2 KX5+H 2-NXE SUPPORT PEC BOUTIQUE N 2 KX5- EMT -NXE KXE PODSTAVEC



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

Obsahuje dve rúry Kwik-co s 5 plechmi po 60x40 cm a dve modulárne rúry NXE s dverkami na pečivo s 3 plechmi po 75x45 cm, podstavcom na kolieskach a digestorom na vrchu.

BOUTIQUE OVEN

RÚRA NA PEČENIE BOUTIQUE



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

*PERFEKTNÁ KOMBINÁCIA KWIK-CO A
MODULAR NA MENEJ AKO 1M².*

BOUTIQUE OVEN RANGE PECE NA PEČENIE BOUTIQUE

BOUTIQUE OVEN KX5- EMT- KXE20 PEC BOUTIQUE KX5- EMT - KXE20



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

Spája pec KWIK-CO (5 plechov 60x40), modulárnu pec EMT (2 plechy 60x40) a kysiareň (20 plechov 60x40).

BOUTIQUE OVEN KX5-EMT- SOPERTE PEC BOUTIQUE KX5-EMT-PODSTAVEC



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

Ideálne na pečenie pred publikom. Spája pec KWIK-CO (5 plechov 60x40) a modulárnu pec EMT (2 plechy 60x40).

BOUTIQUE OVEN KX5- 2 EMT- SOPERTE PEC BOUTIQUE KX5-2 EMT- PODSTAVEC



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

Rúra s KWIK-CO (5 plechov 60x40) a dvoma komorami EMT (4 plechy 60x40), s veľkou všestrannosťou, ideálna na pečenie pred publikom

BOUTIQUE OVEN KX9- EMT- SOPERTE PEC BOUTIQUE KX9- EMT- PODSTAVEC



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

Veľkokapacitná butiková rúra s KWIK-CO (9 plechov 60x40) a EMT (2 plechy 60x40) zaručujúcou kvalitu pečenia.

ENERGY SAVINGS ÚSPORA ENERGIE



SALVA's modular oven has been designed for the lowest energy consumption possible. CUTTING-EDGE TECHNOLOGY for reduced energy consumption.

POWER MASTER CONTROL

This system allows an oven with several levels to operate with savings of up to 50% of its rated power. It is NOT necessary to contract the sum of the module powers, only the functional power. The POWER MASTER CONTROL system distributes the energy in accordance with the oven's requirements, without exceeding the power contracted.

PROPORTIONAL MODE

This system, independent from the previous one, alternates between activating the top and bottom heating elements.

ECO-ENERGY DESIGN for reduced consumption.

The top and bottom of the baking chamber are made of black BLUED STEEL. All the energy received by these two surfaces is transmitted in the form of radiation. There is no heat loss.

The independent ceramic heating elements, located in the front of the oven, generate a THERMAL BARRIER which minimises heat loss caused by the door opening.

The oven's THERMAL MASS gives it great energy inertia. Energy consumption is minimum once working temperature is reached. This inertia is reached through the use of ceramic heating elements and the refractory bottom.

ECO-ENERGY DESIGN na zníženie spotreby. Horná a spodná časť komory na pečenie sú vyrobené z čiernej BLUED STEEL. Všetka energia prijímaná týmito dvoma povrchmi sa prenáša vo forme žiarenia. Nedochádza k žiadnym tepelným stratám.

Nezávislé keramické výhrevné telesá umiestnené v prednej časti rúry vytvárajú TEPELNÚ BARIÉRU, ktorá minimalizuje tepelné straty spôsobené otvorením dveriek.

TEPELNÝ OBJEM pece jej dodáva veľkú energetickú zotrvačnosť. Spotreba energie je po dosiahnutí pracovnej teploty minimálna. Táto zotrvačnosť sa dosahuje vďaka použitiu keramických vykurovacích telies a žiaruvzdorného dna.

Modulárna pec SALVA bola navrhnutá s ohľadom na čo najnižšiu spotrebu energie. Špičková technológia pre zníženie spotrebu energie.

OVLÁDANIE POWER MASTER

Tento systém umožňuje prevádzku rúry s viacerými úrovňami s úsporou až 50 % jej menovitého výkonu. NIE je potrebné kontrahovať súčet výkonov modulov, iba funkčný výkon. Systém POWER MASTER CONTROL rozdeľuje energiu v súlade s požiadavkami rúry bez prekročenia zmluvne dohodnutého výkonu.

PROPORCIONÁLNY REŽIM

Tento systém, nezávislý od predchádzajúceho, striedavo aktivuje horné a dolné výhrevné telesá.

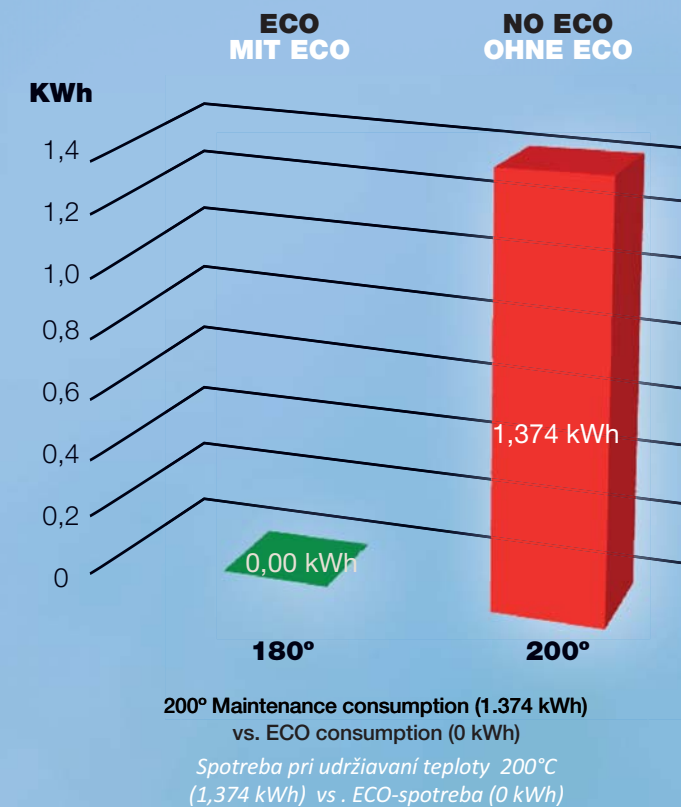
CONSUMPTION SPOTREBA

40 MINUTES FROM 25°C TO 200 °C.
HEATING CONSUMPTION: 4.15 KW X H / M2
AVERAGE BAKING CONSUMPTION: 1.4 KW X H / M2
40 MINÚT Z 25°C NA 200 °C.
SPOTREBA PRI OHREVE: 4,15 KW X H / M2 MITTLERER
SPOTREBA PRI PEČENÍ: 1,4 KW X H / M2

AUTO-OFF ECO PARAMETER PARAMETER ECO AUTOMATICKÉ VYPÍNANIE

The ECO parameter is available in the e-ADVANCE and e-FUTURE panels. This consists of the oven moving into standby and all the systems powering off if the panel or door is not used for a period of time set by the customer. By default this time is 10 minutes.

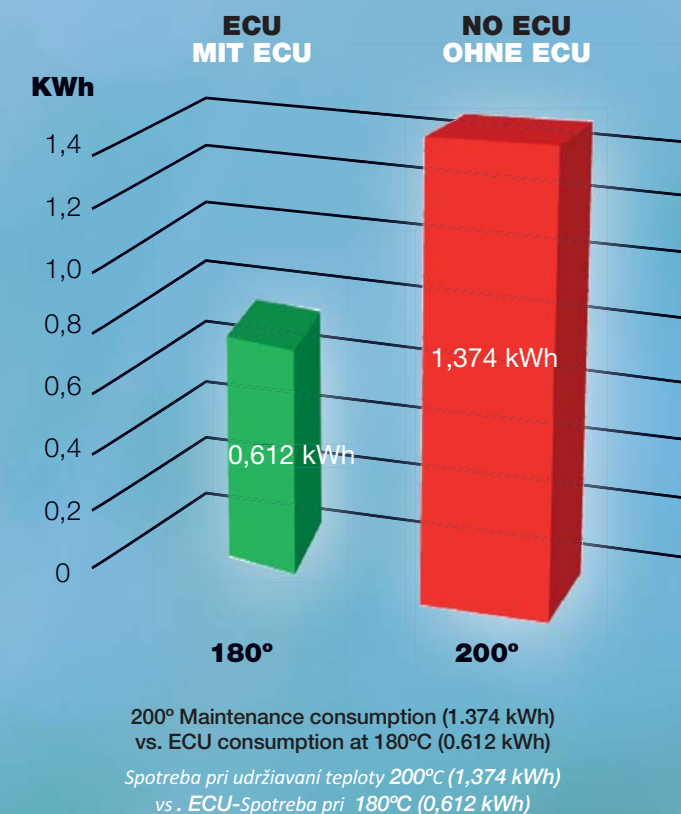
Parameter ECO je k dispozícii na ovládacích paneloch e-ADVANCE a e-FUTURE. Spočíva v tom, že rúra prejde do pohotovostného režimu, v ktorom sa vypnú všetky systémy, po čase naprogramovanom zákazníkom, počas ktorého sa neuskutočnila žiadna operácia s ovládacím panelom alebo dverkami. Tento čas je z výroby nastavený na 10 minút.



EFFICIENT MAINTENANCE ECU PARAMETER EFEKTÍVNA ÚDRŽBA PARAMETER ECU

The ECU parameter is available in the e-ADVANCE and e-FUTURE panels. The oven moves into standby if the panel or door is not used for a period of time set by the customer (default 30 minutes). When the temperature in the baking chamber drops below a value set by the user (by default, 120°C), the oven activates the heating elements in order to keep this temperature constant. The oven drops 20°C in 1 hour and takes just 9 minutes to restore working temperature.

Parameter ECU je k dispozícii na ovládacích paneloch e-ADVANCE a e-FUTURE. Po uplynutí času určeného zákazníkom (štandardne 30 minút), počas ktorého sa s ovládacím panelom ani s dverkami nemanipulovalo, sa rúra prepne do pohotovostného stavu. Ak teplota rúry klesne pod hodnotu definovanú používateľom (výrobné nastavenie 120 °C), rúra aktivuje rezistory, aby udržala túto teplotu konštantnú. Za 1 hodinu klesne teplota rúry o 20 °C a návrat na prevádzkovú teplotu trvá len 9 minút



SALVALINK

SALVALINK

SALVA LINK is the management software that allows the control of SALVA fermenters and ovens.

The user interface is easy and intuitive, displaying at a glance all the key data of the connected machines.

You can view the status of the equipment, change programmes and access energy consumption graphs. Data analysis enables the bakery to be managed in a COST-EFFECTIVE way.

Remote access to the control panel allows faster and more precise interventions, getting the equipment up and running in less time.

SALVA LINK helps you to be profitable.

SALVA LINK je riadiaci softvér, ktorý umožňuje kontrolu kysiarň a pecí SALVA.

Používateľské rozhranie je jednoduché a intuitívne a na prvý pohľad zobrazuje všetky dôležité údaje pripojených spotrebičov. Môžete si prezerať stav zariadení, meniť programy a pristupovať k diagramom spotreby energie. Analýza údajov umožňuje **NÁKLADOVO EFEKTÍVNE** riadenie pekárne.

Vzdialený prístup k ovládacímu panelu umožňuje rýchlejšie a presnejšie zásahy, takže spotrebiče môžu byť opäť v prevádzke v kratšom čase.

SALVA LINK vám pomáha byť ziskový



TOTAL CONNECT

Total Connect is a solution that stores data in the cloud and allows us to have a very stable and secure connection to multiple offices.

In each dependency there will be a Smart box that will be connected via Wi-Fi to each computer and also to the premises' own Wi-Fi network.

DATA TRANSMISSION

Under universal communication standards.

TOTAL CONNECT

Ide o riešenie, ktoré ukladá údaje v cloude a umožňuje veľmi stabilné a bezpečné pripojenie k viacerým zariadeniam.

V rámci každej jednotky majú zariadenia možnosť pripojiť sa k systému prostredníctvom siete WLAN (bezdrôtovo) aj prostredníctvom siete Ethernet (káblové).

PRENOS ÚDAJOV

V rámci univerzálnych komunikačných štandardov.



View the status of the equipment:

- _Temperatures
- _Time
- _Steam
- _Draft
- _Software
- _Inputs
- _Outputs

Zobrazenie stavu zariadenia:

- Teploty
- Čas
- Para
- Klapka
- Softvér
- Vstupy
- Výstupy



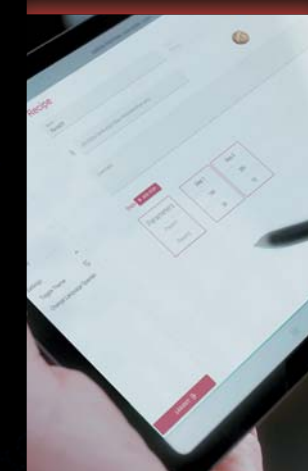
Create, Modify and transfer to all units with a key press.

Stlačením tlačidla vytvorte, upravte a preneste do všetkých jednotiek.



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

Riadenie podľa oblastí, regiónov alebo typov podnikov či obchodov. Programy pečenia sú prepojené s konkrétnou zónou alebo typom spotrebiča.



Use of folders to archive the cooking programs.

Používanie priečinkov na archiváciu programov na varenie.



Help control product quality by creating a data log and graphs:

- _Temperatures
- _Time
- _Steam
- _Draft
- _Door openings
- _Etc.

Pomáha kontrolovať kvalitu výrobku vytváraním záznamu údajov a grafov:

- Teploty
- Čas
- Para
- Ťah vzudchu
- Otváranie dverí
- a tak ďalej.



Creation of different user profiles with different rights.

Vytvorenie rôznych používateľských profilov s rôznymi právami.



Visualize remotely, different devices and units.

Vizualizujte na diaľku rôzne zariadenia a jednotky.





salva

LOADERS AUTOMATICKÉ OSADZOVACIE ZARIADENIA

LOADERS

The bakery-type modular oven (inward opening door) has a complete range of loaders. Built-in Loader, Column Loader and Scissor Loader.

AUTOMATICKÉ OSADZOVACIE ZARIADENIA

Modulárna pec na pečenie pre pekárne (baker's door - dvere sa otvárajú dovnútra) má kompletný produktový rad osadzovačov. Integrovaný osadzovač, stĺpový zdvíhací osadzovač a nožnicový (teleskopický) osadzovač.

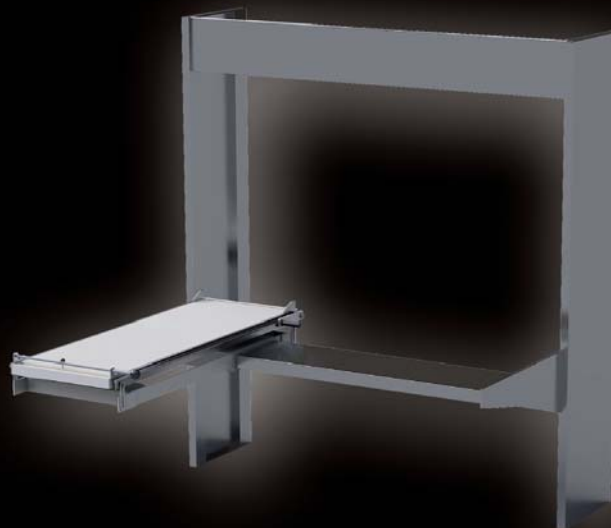
SCISSOR LOADER TELESKOPICKÝ OSADZOVAČ



MANUAL ELEVATOR LOADER STĽPOVÝ OSADZOVAČ



BUILT-IN LOADER INTEGROVANÝ OSADZOVAČ



ACCESSORIES PRÍSLUŠENSTVO

AIR CONDENSER VZDUCHOVÝ KONDENZÁTOR

Eliminates excess baking steam. Uses air as the refrigerant fluid. The use of air makes it environmentally-friendly, with no additional costs other than electricity.

Eliminuje prebytočnú paru pri pečení. Ako chladiace médium používa vzduch. Vďaka použitiu vzduchu je šetrný k životnému prostrediu a okrem elektrickej energie nevyžaduje žiadne ďalšie náklady.



WATER CONDENSER VODNÝ KONDENZÁTOR

Eliminates excess baking steam, using water as the refrigerating fluid.

Eliminuje prebytočnú paru pri pečení a ako chladiace médium používa vodu.



EXTRACTION HOOD ODSÁVAČ PÁR

The extraction system means the oven can work in compact spaces, and can discharge all the particles generated in baking.

Odsávací systém umožňuje prevádzku rúry v uzavretých priestoroch. Všetky častice vznikajúce pri pečení sa dajú odsávať.



MODELS MODELKY

FOR TRAYS OF 60x40 PLECHY 60x40

PER DECK/ NA 1 MODUL

2 Trays /2 Plechy - 60x40
0,56 m2 cooking surface/ 0,56 m2 Užitočná plocha,
4 x pizza / Ø 30 cm

| EM- | | | |
|---|----------------|--------------------|-------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| EM-E/B | - | 33 50 kg. | 1317x165x1088 1317x150x924 mm |
| EM-20 | 4,9 kw | 141 kg. | 1317x315x1073 mm |
| EM-20+V | 6,3 kw | 187 kg. | 1317x315x1096 mm |
| EM-20 PIZZA | 6,2 kw | 155 kg. | 1317x315x1073 mm |
| PROOFER KYSIAREN | 1,1 kw | 108 kg. | 1317x704x924 mm |
| LEGS NOŽIČKY GRILLE ROST | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

2 Trays /2 Plechy - 60x40
0,50 m2 cooking surface/ 0,50 m2 Užitočná plocha,

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



PER DECK/ NA 1 MODUL

3 Trays /3 Plechy - 60x40
0,83 m2 cooking surface/ 0,83 m2 Užitočná plocha,
8x pizza / Ø 30 cm

| E- | | | |
|---|----------------|--------------------|-------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| E-E/B | - | 45 65 kg. | 1717x165x1088 1717x150x924 mm |
| E-20 | 7,8 kw | 168 kg. | 1717x315x1073 mm |
| E-20+V | 9,2 kw | 236 kg. | 1717x315x1096 mm |
| E-20 PIZZA | 9,8 kw | 185 kg. | 1717x315x1073 mm |
| E-30 | 9,8 kw | 208 kg. | 1717x415x1073 mm |
| E-30+V | 11,2 kw | 256 kg. | 1717x415x1096 mm |
| PROOFER KYSIAREN | 1,1 kw | 127 kg. | 1717x704x924 mm |
| LEGS NOŽIČKY GRILLE ROST | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

4 Trays /4 Plechy - 60x40
1,06 m2 cooking surface/ 1,06 m2 Užitočná plocha,
8x pizza / Ø 30 cm

| EMD- | | | |
|---|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| EMD-E/B | - | 50 73 kg. | 1717x165x1288 1717x150x1124 mm |
| EMD-20 | 9,1 kw | 199 kg. | 1717x315x1273 mm |
| EMD-20+V | 11,6 kw | 270 kg. | 1717x315x1296 mm |
| EMD-20 PIZZA | 11,5 kw | 227 kg. | 1717x315x1273 mm |
| PROOFER KYSIAREN | 2,2 kw | 139 kg. | 1717x704x1124 mm |
| LEGS NOŽIČKY GRILLE ROST | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

6 Trays /6 Plechov 60 x 40
1,54 m2 cooking surface/ 1,54 m2 Užitočná plocha

| ED- | | | |
|---------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| ED-E/B | - | 65 95 kg. | 1717x165x1688 1717x150x1524 mm |
| ED-20 | 13 kw | 260 kg. | 1717x315x1673 mm |
| ED-20+V EDP-20 | 15,5 kw | 340 kg. | 1717x315x1696 mm |
| ED-30 | 16,3 kw | 297 kg. | 1717x415x1673 mm |
| ED-30+V | 18,8 kw | 375 kg. | 1717x415x1696 mm |
| LEGS NOŽIČKY | - | - | - |



FOR TRAYS OF 75x45 PLECHY 75x45

PER DECK/ NA 1 MODUL

2 Trays /2 Plechy - 75x45
0,88 m2 cooking surface/ 0,88 m2 Užitočná plocha,
4x pizza / Ø 30 cm

| NXM- | | | |
|---|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| NXM-E/B | - | 43 60 kg. | 1452x165x1331 1452x150x1167 mm |
| NXM-20 | 6,6 kw | 170 kg. | 1452x315x1316 mm |
| NXM-20+V | 8 kw | 220 kg. | 1452x315x1339 mm |
| NXMP-20 | 8 kw | 225 kg. | 1452x315x1364 mm |
| NXM-20 PIZZA | 8,2 kw | 185 kg. | 1452x315x1316 mm |
| NXM-30 | 8,2 kw | 203 kg. | 1452x415x1316 mm |
| NXM-30+V | 9,6 kw | 251 kg. | 1452x415x1339 mm |
| PROOFER KYSIAREN | 1,1 kw | 118 kg. | 1452x704x1167 mm |
| LEGS NOŽIČKY GRILLE ROST | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

3 Trays /3 Plechy - 75x45
1,30 m2 cooking surface/ 1,30 m2 Užitočná plocha
9x pizza / Ø 30 cm

| NXE- | | | |
|---|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| NXE-E/B | - | 57 83 kg. | 1912x165x1331 1912x150x1167 mm |
| NXE-20 | 9,4 kw | 229 kg. | 1912x315x1316 mm |
| NXE-20+V | 10,8 kw | 284 kg. | 1912x315x1339 mm |
| NXEP-20 | 10,8 kw | 293 kg. | 1912x315x1387 mm |
| NXE-20 PIZZA | 12,3 kw | 238 kg. | 1912x315x1316 mm |
| NXE-30 | 12,3 kw | 276 kg. | 1912x415x1316 mm |
| NXE-30+V | 13,7 kw | 323 kg. | 1912x415x1339 mm |
| PROOFER KYSIAREN | 2,2 kw | 150 kg. | 1912x704x1167 mm |
| LEGS NOŽIČKY GRILLE ROST | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

4 Trays /Plechov - 75x45
1,52 m2 cooking surface/ Užitočná plocha

| LXP- | | | |
|-------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| LXP-E/B | - | 68 104 kg. | 1292x165x2378 1292x150x2154 mm |
| LXP-20 | 11,4 kw | 260 kg. | 1292x315x2452 |
| LEGS NOŽIČKY | - | - | - |



PER DECK/ NA 1 MODUL

6 Trays /6 plechov 75x45
2,40 m2 cooking surface/ 2,40 m2 Užitočná plocha

| NXD- | | | |
|-------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Power Výkon | Weight Hmotnosť | WidthxHeightxDepth S x V x H |
| NXD-E/B | - | 86 126 kg. | 1912x165x2098 1912x150x1934 mm |
| NXD-20+V | 19,8 kw | 431 kg. | 1912x315x2106 |
| NXDP-20+V | 19,8 kw | 441 kg. | 1912x315x2154 |
| LEGS NOŽIČKY | - | - | - |



salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

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

Tel: (+34) 943 449300
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

