

controlla
ogni
cucito

salva

English / Italiano

A NEW ERA UNA NOUVA ERA

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

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

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

Il nuovo forno Kwik-co apre la strada a un nuovo concetto di cottura al servizio del cliente.

Il suo design avanzato nelle linee verticali, gli ottimi materiali di ultima generazione come il vetro temperato e la qualità dei suoi nuovi componenti hanno dato vita ad nuovo concetto di forno. Il nuovo forno Kwik-co riflette l'esperienza e le conoscenze acquisite dal team Salva da quando ha lanciato sul mercato mondiale questa gamma di prodotti fin nel 1984.

Il nuovo Kwik-co fornisce tutti gli elementi necessari per impostare il vostro lavoro oltre a tutto il resto (qualità, robustezza, efficienza e economia).

kwik-co

salva

kwik-co

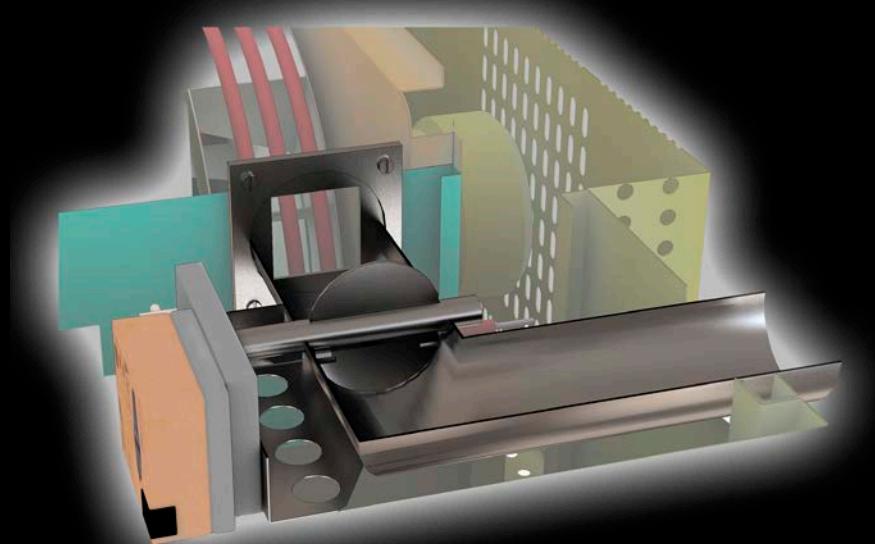


“THE KWIK-CO”

“IL KWIK-CO”

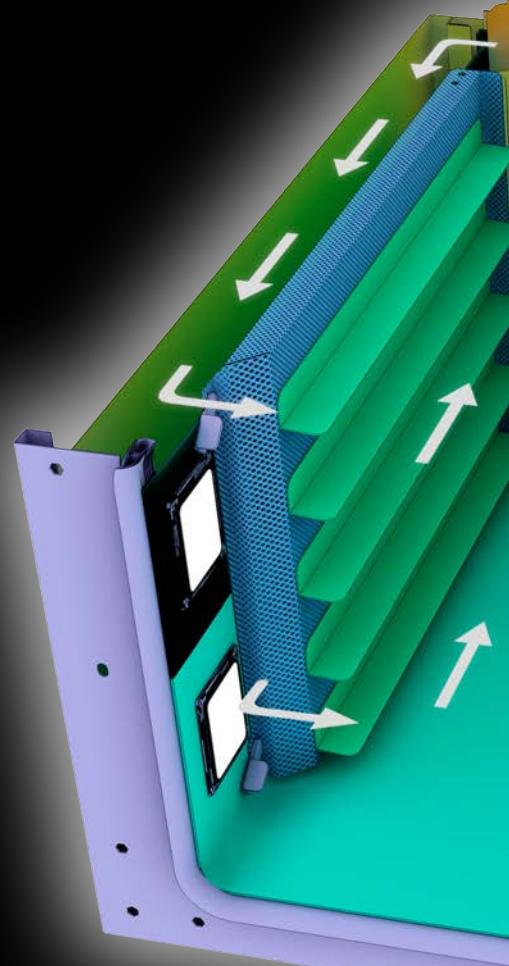
The new Kwik-co has been designed taking into account every aspect down to the finest detail, in order to create an aesthetically unique oven with excellent baking uniformity and “zero faults” robustness.

Il nuovo forno Kwik-co è stato progettato considerando anche i più piccoli dettagli , questo per costruire un forno esteticamente unico con un'eccellente uniformità di cottura, “zero difetti” e robustezza.



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

“La valvola di sfiato è motorizzata in tutte le versioni del forno, nei modelli Standard e Premium, è anche programmabile, eliminando quindi la necessità di intervento manuale da parte dell'operatore a metà cottura”.

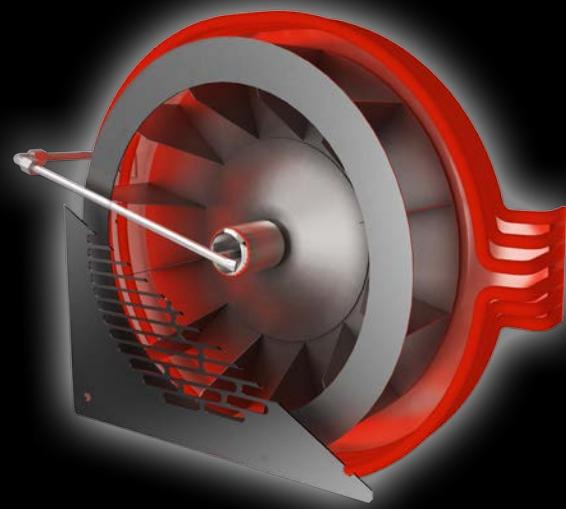


“The side air tanks are designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent baking”.

«I condotti/serbatoi dell'aria laterali sono progettati per ottenere una distribuzione uniforme del flusso d'aria in tutta la camera e garantire un'ottima cottura del prodotto».

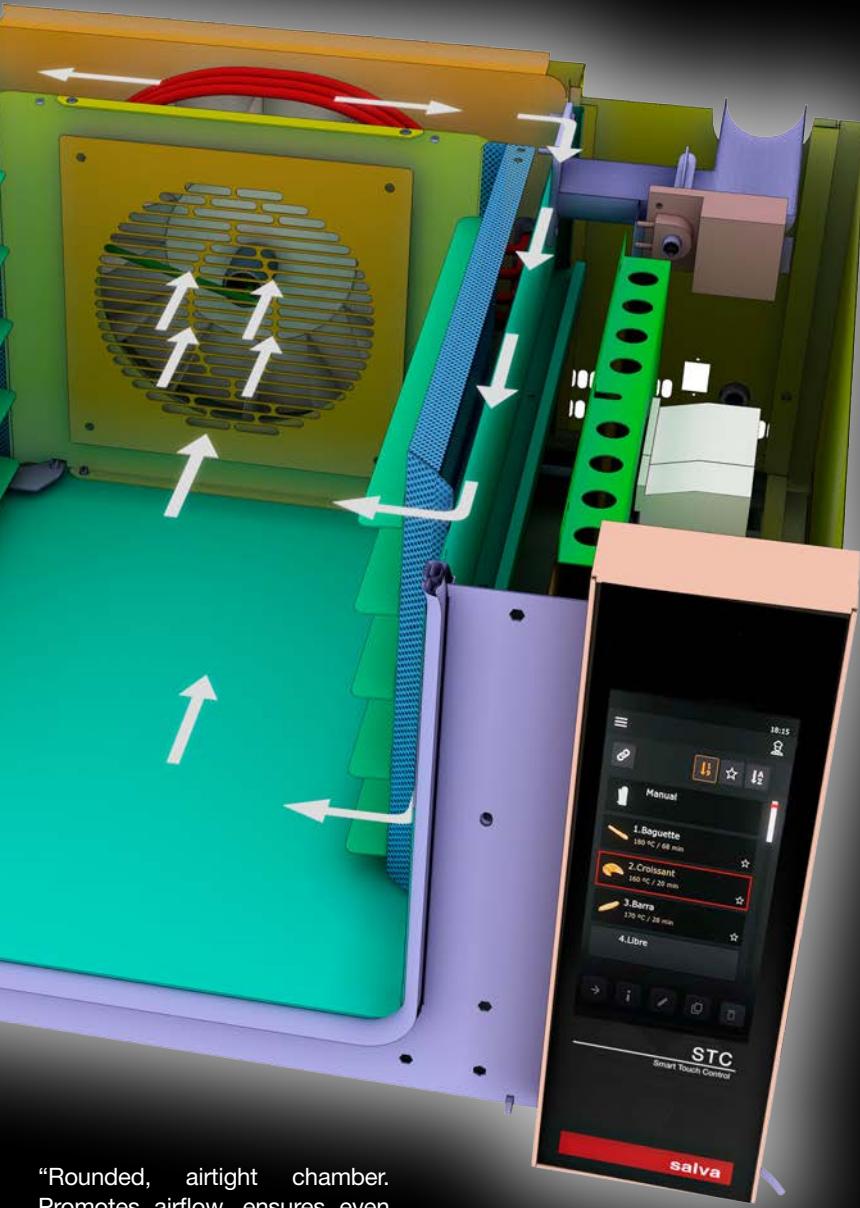
The fan is built in AISI 304 stainless steel. With a diameter of 350 mm and rotation of 1,500 r.p.m., it is the core of the oven. Its auto-reverse rotation every two minutes guarantees even baking.

La ventola è costruita in acciaio inox AISI 304. Con un diametro di 350 mm e una rotazione di 1500 giri/min. La ventola è il nucleo del forno. La sua rotazione è auto-inversione ogni due minuti garantisce l'ottima cottura del prodotto.



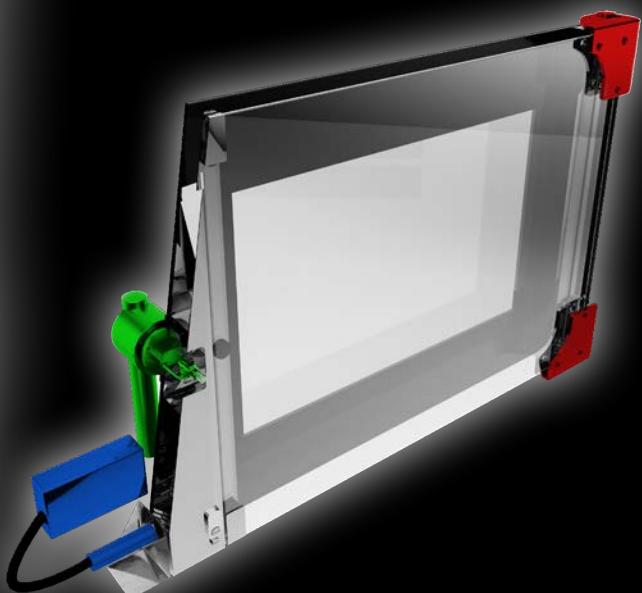
"The high-performance spray emits a steam spray that is distributed throughout the chamber. The injection of water into the diffuser coupled to the fan shaft generates atomised steam particles.

Lo spruzzo forte ad alte prestazioni emette un getto di vapore che viene distribuito attraverso la camera. L'iniezione di acqua nel diffusore accoppiato alla ventola genera particelle di vapore automaticamente.



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

"Camera di cottura arrotondata ed ermetica. Permettendo un ottimo flusso dell'aria, garantendo un ottima cottura con prevenzione delle perdite".



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

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

"100.000 è il numero di aperture e chiusure che la porta del Kwik-co è in grado di subire senza problemi e garantire mediamente nella sua vita. La porta garantisce il perfetto funzionamento senza usura grazie a:

1. Maniglia di chiusura: rinforzata e di notevole spessore, la sua grande leva garantisce l'apertura senza sforzo.
2. Rilevatore chiusura porta: Magnetico.
3. Cerniere: 5 mm. spessore, le più robuste sul mercato. In acciaio inox AISI 304

salva



THE KWIK-CO
IL KWIK-CO



salva

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

"Forno completamente in acciaio inox. Il vetro temperato garantisce l'equilibrio estetico ed ottimi requisiti di utilizzo, proteggendo il forno come fosse un paraurti."



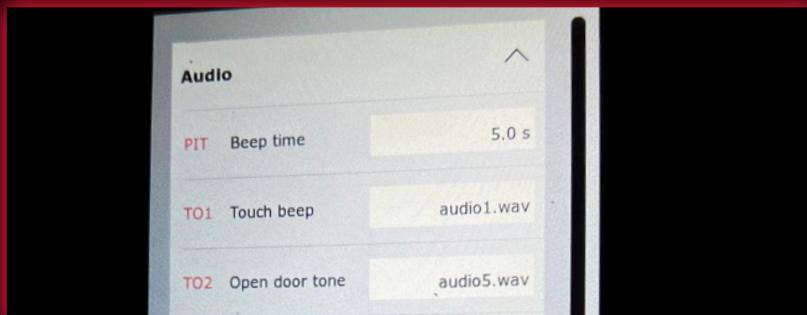
"One robust and reliable handle with all the personality of SALVA".

"Una maniglia robusta e affidabile una personalizzazione SALVA"



"COOL-TOUCH double-glazed door. Cool external glass due to a system of thermal insulation and 'Low-e' low emissivity windows".

"Doppi vetri sulla porta che la rendono fredda. Vetro freddo esterno grazie a un sistema di isolamento termico e basso emissione di calore dalla porta"



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

"Dotato di una suoneria al alta intensità regolabile: il suono della suoneria può essere regolato e adattarsi alle esigenze del punto di vendita "(solo per la versione STC)



"Double glazed door with easy-open system for cleaning".

"Doppia porta in vetro con sistema di facile apertura per la pulizia"



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

"Serbatoio d'aria Incernierato per un facile accesso nella camera di cottura per consentire una facile pulizia"



salva



STC
Smart Touch Control

salva

KWIK-CO PROWASH
KWIK-CO PROWASH



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



La pulizia e l'igiene regolari del forno non solo contribuiscono a mantenere una migliore qualità e sicurezza degli alimenti, ma danno anche un'immagine migliore ai clienti.



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



Il sistema di pulizia del forno consiste in una miscela di detergente e acqua che entra attraverso un diffusore e viene fatta ricircolare da una pompa per diversi cicli a seconda delle necessità. Il forno è inoltre dotato di una base appositamente progettata per ospitare questo sistema”.

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



Questo sistema è altamente efficiente e utilizza pochissima acqua e detergente.

It has 3 wash programmes:

- Soft
- Normal
- Intense

Dispone di 3 programmi di lavaggio:

- Delicato
- Normale
- Intenso

OPTIONAL DOOR LOCKING SYSTEM

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

BLOCCO DELLO SPORTELLO OPZIONALE

Il blocco della porta del forno durante l'autopulizia garantisce la sicurezza impedendo l'apertura accidentale. Questa funzione intelligente garantisce all'utente la massima tranquillità, in quanto assicura che il processo di autopulizia si svolga in modo sicuro ed efficiente, senza interruzioni indesiderate.



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

SALVA CLEANER PRO. Detergente per la pulizia automatica senza contatto fisico. Il sistema è dotato di un detergente solido appositamente adattato ai processi a cui è destinato, come gli ambienti ad alto contenuto di grassi, soprattutto vegetali, e ad alto contenuto di zuccheri.

salva



salva

KWIK-CO RAPID LOAD
KWIK-CO RAPID LOAD



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

Il sistema Rapid Load rende più semplice e veloce la rimozione e l'inserimento di 14 vassoi, riducendo significativamente il tempo necessario per eseguire questa operazione.

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

Il caricatore rapido offre una maggiore efficienza energetica consentendo di caricare e scaricare in modo più rapido e semplice fino a 15 teglie, riducendo il consumo energetico e la perdita di calore. Il risultato è una riduzione dei tempi di apertura del forno.



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

Grazie al suo design ergonomico, consente di caricare e scaricare tutti i vassoi con un unico movimento, evitando lo sforzo fisico. Offre comfort e facilità il lavoro, prendendosi cura della salute e del benessere di chi lo utilizza.



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

Il caricatore facilita la standardizzazione dei processi di lavoro eliminando la necessità di inserire manualmente ogni vassoio. Il risultato è un carico e uno scarico più efficiente, che consente di ottenere parametri ottimali di tempo e consumo.

THE METRO K-15

IL METRO K-15

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

La nuova generazione del forno METRO K-15 è unica. Il suo design meticoloso che incorpora componenti di alta qualità lo rendono il forno più robusto sul mercato. A questo dobbiamo aggiungere le ultime innovazioni SALVA nel consumo di energia, rendendo il METRO K-15 il forno più efficiente dal punto di vista energetico sul mercato.

HOMOGENEOUS BAKING.

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

COTTURA OMOGENEA.

Il design studiato attentamente della camera e le 3 turbine con un diametro di 350 mm distribuiscono l'aria perfettamente, consentendo una cottura veloce e omogenea su tutti i vassoi.



MOTORISED BLAST.

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

BLAST MOTORIZZATO.

Con l'apertura dell'esplosione programmabile dal pannello, evitiamo possibili sviste durante l'apertura dell'esplosione, assicurando che il prodotto sia sempre croccante.



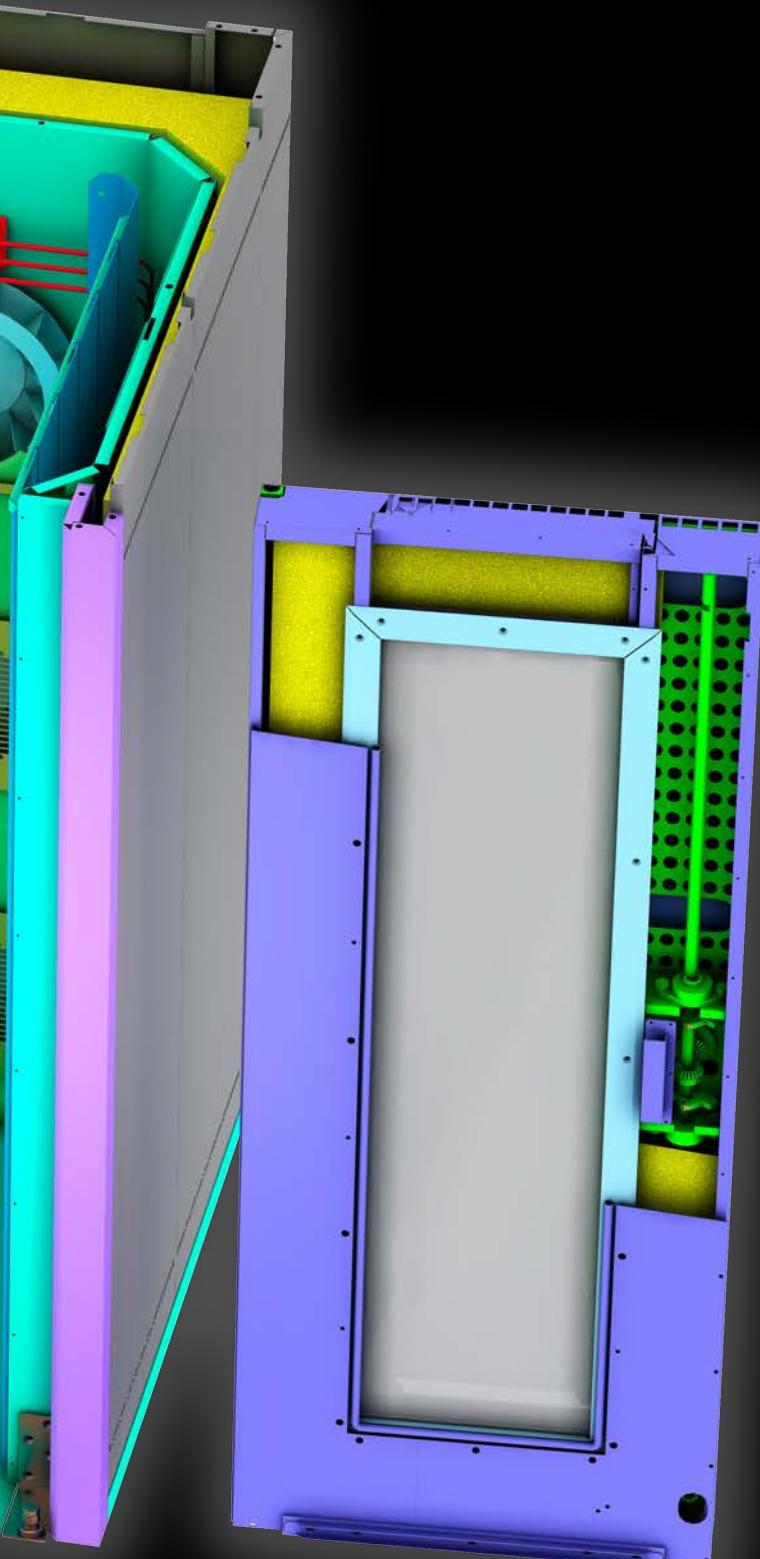


DOUBLE CLOSE.

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

DOPPIO VICINO.

Assicura l'ermeticità della camera di cottura minimizzando le perdite di energia dovute a perdite di calore.
Permette una facile apertura e chiusura della porta.



TRIPLE INSULATED GLASS.

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

VETRO ISOLATO TRIPLO.

Riduce al massimo le perdite di energia. Vetro esterno FREDDO con sistema a taglio termico.



TURNING AXES.

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

ASSI DI TORNITURA.

I punti di articolazione ad alta resistenza garantiscono che la porta venga aperta e chiusa 100.000 volte durante l'intero ciclo di vita senza subire squilibri.



salva

metro®



STC
Smart Touch Control

THE METRO K-15
IL METRO K-15

ERGONOMICS, ECONOMY AND SAFETY.

ERGONOMIA, ECONOMIA E SICUREZZA.

DETAILS THAT MARK THE DIFFERENCE.

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

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

DETTAGLI CHE SEGNALANO LA DIFFERENZA.

Nella progettazione del nuovo forno METRO K-15 ogni dettaglio è preso in considerazione per un maggiore comfort, economia e sicurezza nell'uso quotidiano.

Incorpora miglioramenti tecnici che rendono il lavoro quotidiano e la manutenzione del forno molto più confortevoli, economici e più facili.



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

Il braccio di apertura sulla METRO K-15 consente un lavoro veloce e confortevole, evitando infortuni.



ANTI-IMPACT guard on the control panel.

Protezione ANTI-IMPATTO sul pannello di controllo.



Direct access to the switchboard components minimises intervention costs.

L'accesso diretto ai componenti del quadro elettrico riduce al minimo i costi di intervento.



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

*SISTEMA DI SICUREZZA “TRAPPED-MAN”.
Apertura a mani libere dall'interno del forno.*

CONTROL PANELS

CUADRI COMANDI

salva



STC

Smart Touch Control

salva



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

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

SMART TOUCH CONTROL-STC semplifica e migliora il processo di cottura, offrendo risultati ottimali. Questo pannello di controllo di alta qualità garantisce la fiducia nei forni offrendo soluzioni complete per l'eccellenza nella cottura.

- Facile da usare e da navigare.
- Funzioni intelligenti
- Massima connettività
- Sistema di adattamento del carico
- Sistema eco-efficiente
- Avvio ritardato automatico
- Gestione della manutenzione

PARTIAL LOAD MANAGEMENT

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

HOW IT WORKS.

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

GESTIONE DEL CARICO PARZIALE

Quando è attivata la funzione FLEX BAKING (carico parziale). Il risultato è una cottura uniforme, indipendentemente dal numero di teglie).

COME FUNZIONA?

Il microprocessore confronta costantemente la curva a pieno carico memorizzata con i parametri di carico e temperatura all'interno del forno. Decide quando la resistenza entra in azione, in modo che la curva effettiva sia identica a quella memorizzata.



STANDARD



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

- Rotazione inversa
- 10 programmi
- Facile da programmare e utilizzare
- Download dei programmi tramite firmware
- Tiraggio programmabile
- Parametro ECO (arresto automatico)
- Parametro ECU

ENERGY SAVING RISPARMIO ENERGETICO

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

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

Salva si è lanciata nella battaglia del risparmio energetico. Ogni decisione costruttiva presa dal team di sviluppo è stata studiata per ridurre il più possibile il consumo energetico del Kwik-co.

Salva offre il forno più efficiente sul mercato. A pieno carico, l'elemento riscaldante è attivo solo per il 55% del tempo di cottura.

ECO ENERGY DESIGN /

CONCEZIONE ECO-ENERGETICA

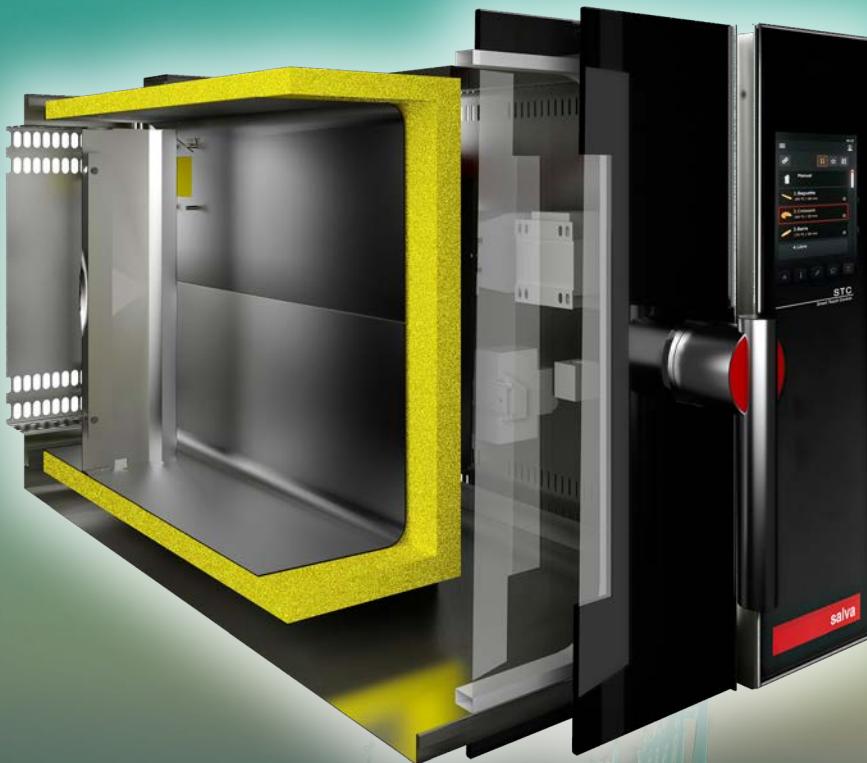
The new generation of Kwik-co is designed with a clear aim: to produce an oven with integral energy efficiency. New insulation solutions, state-of-the-art refractory glass and software programmed to produce the best baking performance for every kW consumed.

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

La nuova generazione di Kwik-co è stata progettata con un chiaro obiettivo:

ottenere un forno completamente efficiente dal punto di vista energetico. Nuove soluzioni di isolamento, vetro refrattario di ultima generazione e software programmato per estrarre il massimo rendimento di cottura da ogni kW consumato.

Il risultato è un consumo energetico pari ad appena il 55% del tempo di cottura a pieno carico.



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

LOW-E VETRO INTERNO: vetro in grado di trattenere fino all’80% dell’energia radiante che riceve all’interno della camera di cottura.

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

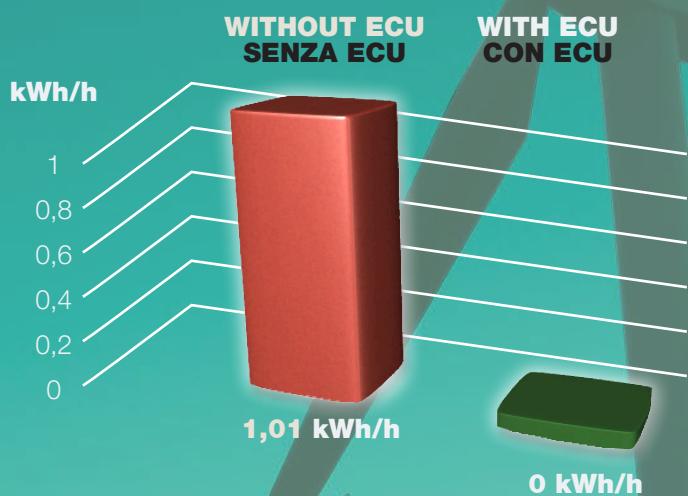
DOPPIO STRATO DI ISOLAMENTO: Uno strato isolante ad alta densità copre completamente la camera di cottura mentre una camera d’aria riduce al minimo le perdite di calore di conduzione secondaria. Il risultato è che l’energia consumata è minimizzata al massimo.

AUTO-OFF ECO SETTING IMPOSTAZIONE PER L'EFFICIENTE MANTENIMENTO ECU

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

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

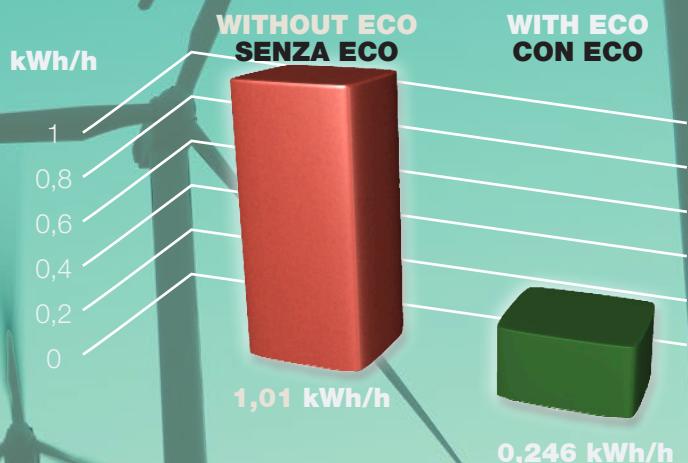
L'impostazione ECO è disponibile con i quadri comando modelli Premium e Standard consente di gestire il passaggio alla temperatura di mantenimento efficiente del forno una volta che un l'utente impone il periodo trascorso in cui il pannello o la porta non sono toccati. Viene programmata con un tempo di 5 minuti e una temperatura di 120° C. Per il mantenimento della temperatura di 200°C. il consumo di energia scende del 75%. La temperatura di recupero per la cottura è di 4 minuti.



EFFICIENT MAINTENANCE ECU SETTING IMPOSTAZIONE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO ECO

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

L'impostazione ECO è disponibile con i quadri comando modelli Premium e Standard. Questo sistema mette il forno in attesa (stand-by) chiudendo tutti i circuiti del forno al termine di un periodo stabilito dal cliente durante il quale sia la porta che il quadro comandi non vengono toccati. Questa impostazione è attivata anche con il forno in preriscaldamento. Con il mantenimento ECO il forno consuma 0 kw/h. Il mantenimento ECO è programmato per 5 minuti.



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 è il software di gestione che controlla fornì e camere di lievitazione SALVA.

Tutte le informazioni essenziali delle macchine collegate sono visualizzate a colpo d'occhio sull'interfaccia utente, in modo semplice e intuitivo.

È possibile visualizzare lo stato delle apparecchiature, modificare i programmi e accedere ai grafici del consumo energetico. Analizzando i dati, potrete gestire il vostro panificio in modo più PROFICUO.

L'accesso remoto al pannello di controllo consente di intervenire in modo più rapido e preciso e riduce i tempi di avviamento.

SALVA LINK vi aiuta ad essere PROFITTABILI.



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.

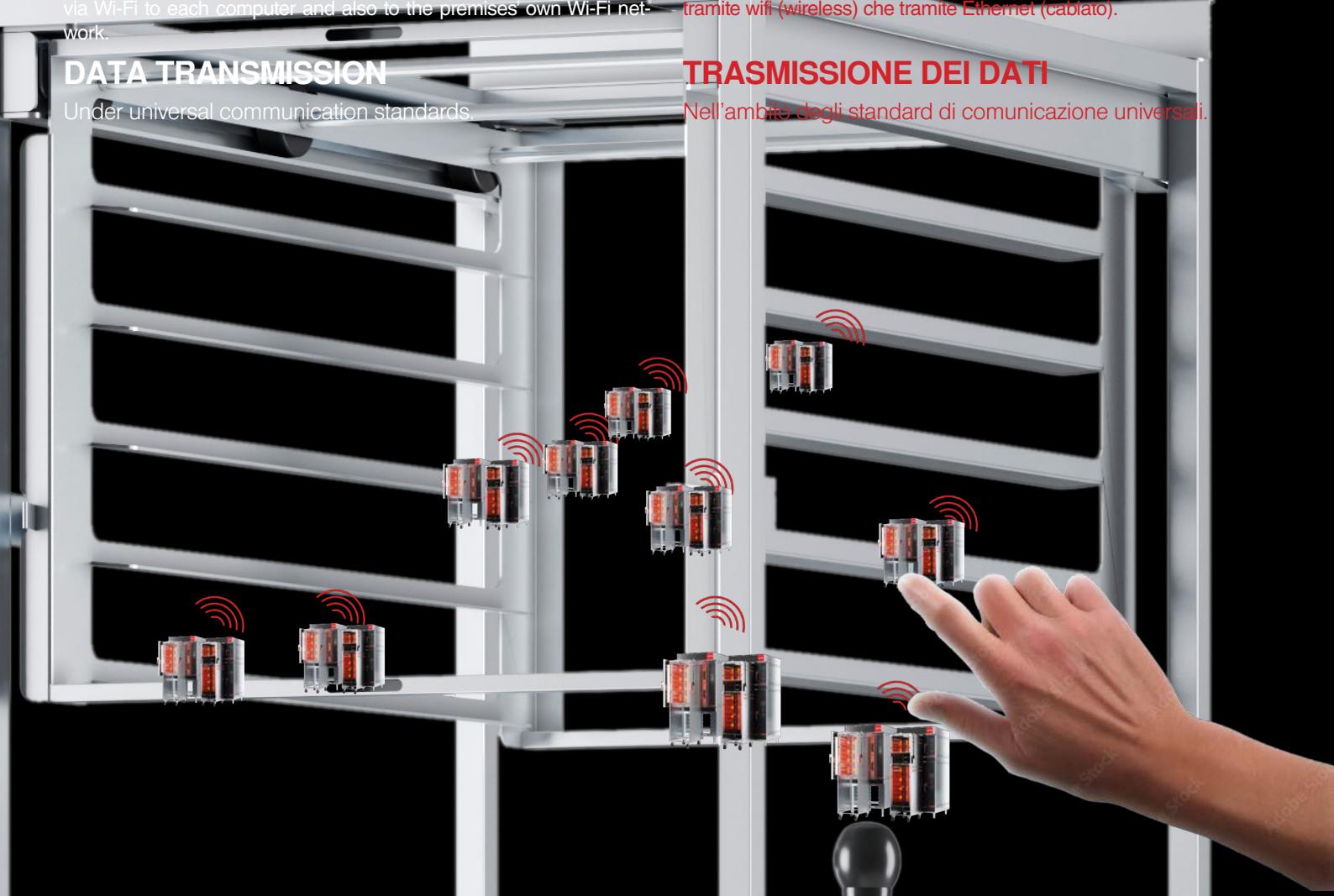
TOTAL CONNECT

Si tratta di una soluzione che memorizza i dati nel cloud e fornisce una connessione altamente stabile e sicura a diverse unità.

Le apparecchiature di ogni unità possono connettersi al sistema sia tramite wifi (wireless) che tramite Ethernet (cablato).

TRASMISSIONE DEI DATI

Nell'ambito degli standard di comunicazione universali.





View the status of the equipment:

- _ Temperatures
- _ Time
- _ Steam
- _ Draft
- _ Software
- _ Inputs
- Outputs

Visualizzazione dello stato dell'apparecchiatura :

- _ Temperature
- _ Tempo
- _ Vapore
- _ Cestello
- _ Software
- _ Ingressi
- _ Uscite



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

Creare, modificare e trasferire tutte le dipendenze con la semplice pressione di un tasto.



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

Gestione per zona, regione o tipo di attività. I programmi di cottura sono associati a una determinata zona o a un tipo di apparecchiatura.



Use of folders to archive the cooking programs.

Utilizzo di cartelle per memorizzare i programmi di cottura.



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

- _ Temperatures
- _ Time
- _ Steam
- _ Draft
- _ Door openings
- _ Etc.

Aiutate a controllare la qualità del prodotto creando un registro dei dati e dei grafici:

- _ Temperature
- _ Tempo
- _ Vapore
- _ Disegno
- _ Aperture della porta
- Ecc.



Creation of different user profiles with different rights.

Creare diversi profili utente con diritti diversi.



Visualize remotely, different devices and units.

Visualizzare in remoto diversi dispositivi e unità.

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI

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



	KX4/5+H
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1061 x 535 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	5 trays 60x40 cm or 66x46 cm. 5 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	97 / 76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	7,5 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	112 Kg.

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



	KX-9/10+H
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1061 x 1070 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	10 trays 60x40 cm or 66x46 cm. 10 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	102 / 91 mm.
Power / <i>Potenza</i>	14,5 Kw (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	186 Kg.

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



	KL5+H
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1241 x 535 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	5 trays 80x40 cm or 80x46 cm. 5 vassoi 80x40 cm o 80x46 cm.
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	97 / 76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	8,5 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	120 Kg.

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



	KL10+H
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1241 x 1070 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	9 trays 80x40 cm or 80x46 cm. 9 vassoi 80x40 cm o 80x46 cm.
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	102 / 91 mm.
Power / <i>Potenza</i>	17 Kw (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	200 Kg.

Oven KX-5A Prowash / Forno KX-5 Prowash



	KX5+H Prowash
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1061 x 630 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	5 trays de 60x40 cm or 66x46 cm. <i>5 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.</i>
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	7,5 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	153 Kg.

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



	KX-9/10A Prowash
Ext. Dimensions/ <i>Misure esterne</i>	915 x 1061 x 1165 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	10 traysde 60x40 cm or 66x46 cm. <i>10 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.</i>
space between trays / <i>Spazio tra i vassoi</i>	102 / 91 mm.
Power / <i>Potenza</i>	14,5 Kw (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	195 Kg.

Oven K-15 / Forno K-15



	K-15
Ext. Dimensions / <i>MMisure esterne</i>	1000 x 1559 x 2142 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	15 trays 60x40 or 80x46 cm. <i>15 vassoi 60x40 o 80x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	100 mm.
Power / <i>Potenza</i>	24,5 kW (III+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
	32,5 kW (III+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	545 Kg.

Oven Tower KX-5A+KX5A

Torre forno KX-5A+KX5A

RAPID LOAD RAPID LOAD



KX5+KX5

KX5+KX5	
Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1199 x 1966 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	10 trays 60x40 cm or 66x46 cm. <i>10 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	97 / 76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	15 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	230 Kg.

PRO-WASH PRO-WASH

Oven KX-5A+ KX-5A Forno KX-5A + KX-5A



KX5 Prowash+KX5 Prowash

Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1199 x 1965 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	10 trays 60x40 cm or 66x46 cm. <i>10 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	15 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	230 Kg.

Oven Tower KX-5A+KX10A
Torre forno KX-5A+KX10A



KX9+H

Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1199 x 2126 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	15 btrays 60x40 cm or 66x46 cm. <i>15 vassoi 60x40 cm o 66x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	102 / 91 mm.
Power / <i>Potenza</i>	22 Kw (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	315 Kg.

Oven KX-5A + KX-10A
Forno KX-10A + KX-10A



KX10 Prowash+KX10 Prowash

Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1199 x 2126 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	15 trays 60x40 cm or 60x46 cm. <i>15 vassoi 60x40 cm o 60x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	102 mm.
Power / <i>Potenza</i>	22 Kw (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	315 Kg.

Oven KX-9A
Forno KX-9A



KX10 Prowash

Ext. Dimensions / <i>Misure esterne</i>	915 x 1199 x 2028 mm.
Useful capacity / <i>Capacità utile</i>	9 trays 60x40 cm or 60x46 cm. <i>9 vassoi 60x40 cm o 60x46 cm.</i>
space between trays/ <i>Spazio tra i vassoi</i>	76 mm.
Power / <i>Potenza</i>	14,5 kW (3+N+T) THREE-PHASE / <i>TRIFASE</i>
Weight / <i>Peso</i>	210 Kg.

DIMENSIONS

DIMENTIONI

KWIK-CO

HOOD KXC/10 / CAPPELLO



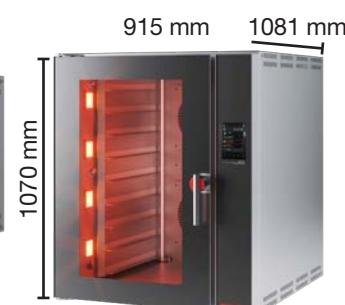
HOOD KLC/10 / CAPPELLO



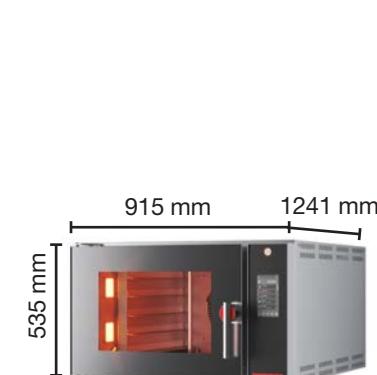
OVEN KX5+H/10 / FORNO



OVEN KX10+H/10 / FORNO



OVEN KL5+H/10 / FORNO



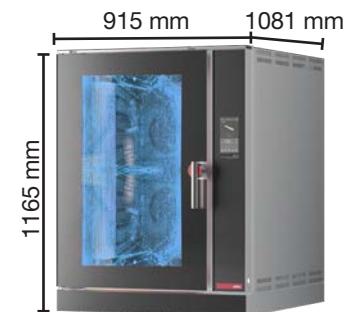
OVEN KL10+H/10 / FORNO



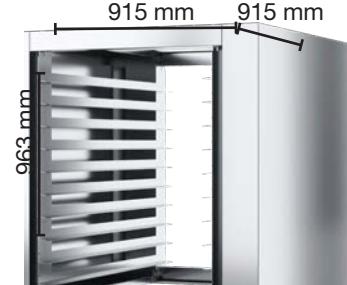
OVEN KX5A Prowash /FORNO



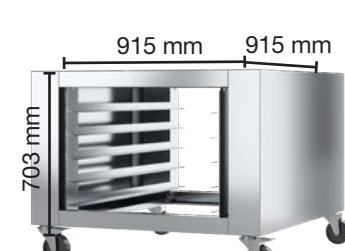
OVEN KX9A Prowash /FORNO



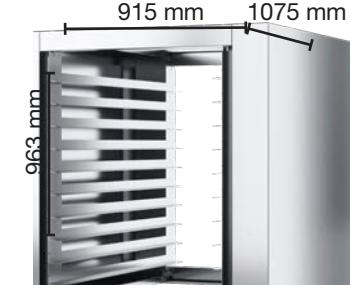
SUPPORT KXS-20/10 / SUPPORTO



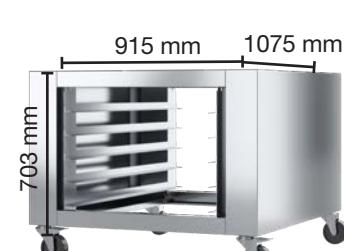
SUPPORT KXS-10/10 / SUPPORTO



SUPPORT KLS-10/10 / SUPPORTO



SUPPORT KLS-5/10 / SUPPORTO



PROOFER KXE-20/10 / CELLA LIEVITAZIONE



PROOFER KLE-10+H / CELLA LIEVITAZIONE



ACCESSORIES / ACCESSORI

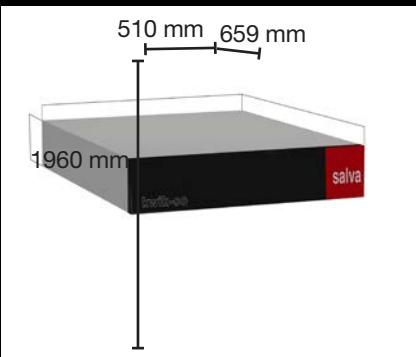
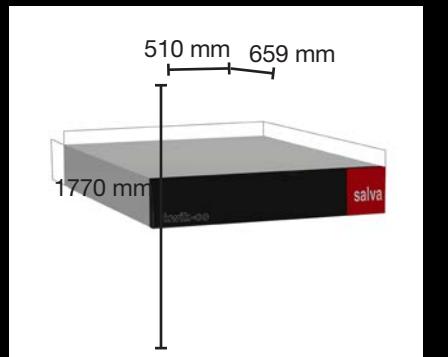
RACKS RAPID-LOAD

GRIGLIE RAPID-LOAD

KWIK-CO STANDARD

KWIK-CO PROWASH

OPEN / ABERTO



METRO



SIDE PROTECTION / PROTEZIONE LATERALE



FULL PROTECTION / PROTEZIONE TOTALE



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

