

ALCANTARA
KICK-UP
CO

salva



A NEW ERA EINE NEUE ÄRA

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

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

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

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

kwik-co



kwik-co

salva

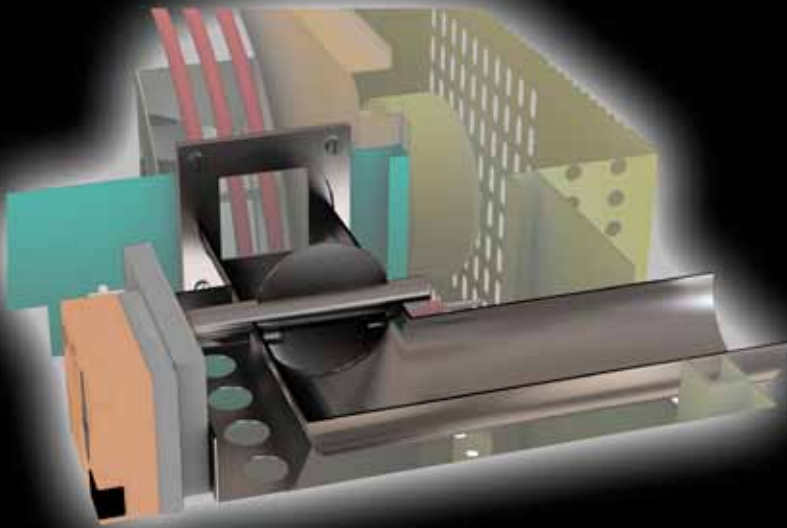
027

“THE NEW KWIK-CO”

“DER NEUE KWIK-CO“

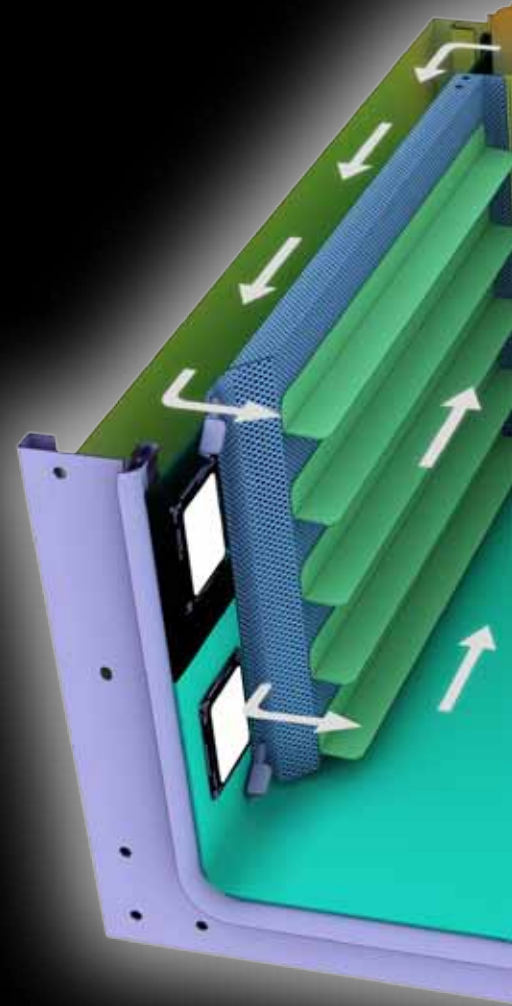
The new Kwik-co has been designed taking into account every aspect down to the finest detail, in order to create an aesthetically unique oven with excellent baking uniformity and “zero faults” robustness.

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



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

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



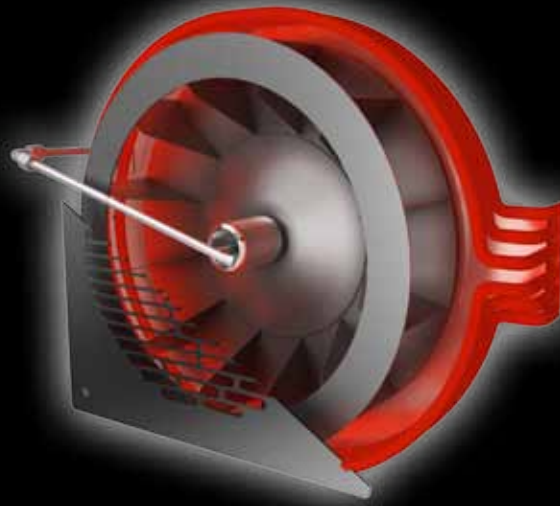
“The side air tanks are designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent cooking”.

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



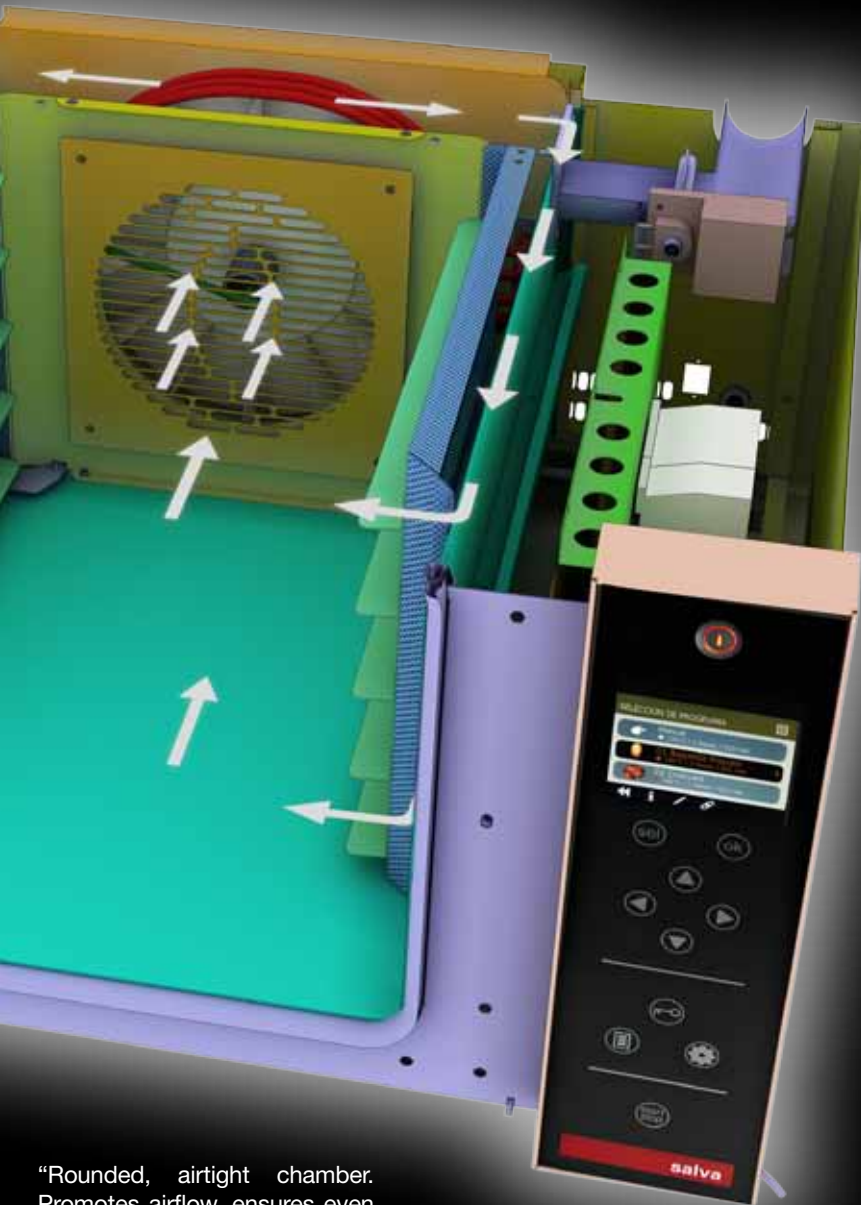
The fan is built in AISI 304 stainless steel. With a diameter of 350 mm and rotation of 1,500 r.p.m., it is the core of the oven. Its auto-reverse rotation every two minutes guarantees even cooking.

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



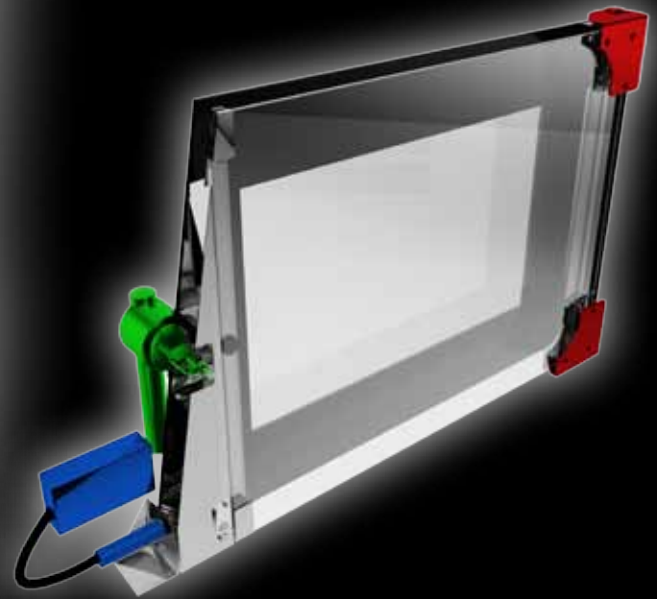
“The high-performance spray emits a steam spray that is distributed throughout the chamber. The injection of water into the diffuser coupled to the fan shaft generates atomised steam particles.

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



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

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



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

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

“100.000 ist die Zahl, die die Tür eines Backofens Kwik-co während seiner mittleren Lebensdauer geöffnet und geschlossen wird” Eine Tür, die eine einwandfreie Funktion garantiert, sicher gegen Materialermüdung, gegeben durch 1. den Griff /Verschluss: Verstärkt und von großem Durchmesser, ermöglicht der breite Hebel ein Öffnen ohne Anstrengungen. 2. Türkontaktschalter: magnetisch. 3. Scharniere: 5 mm stark. Die widerstandsfähigsten des Marktes. Rostfreier Stahl AISI 304.

salva

PROGRAM SELECTION

←	Maizel	→
	200°C / 1. step / 100 min	
🍞	01 Baguette Pré-cuite	+
	180°C / 2 steps / 021 min	
🍞	02 Croissant	+
	175°C / 2 steps / 068 min	

⏪ i / ⏩

sel

ok

🔒

📄

⚙️

start stop

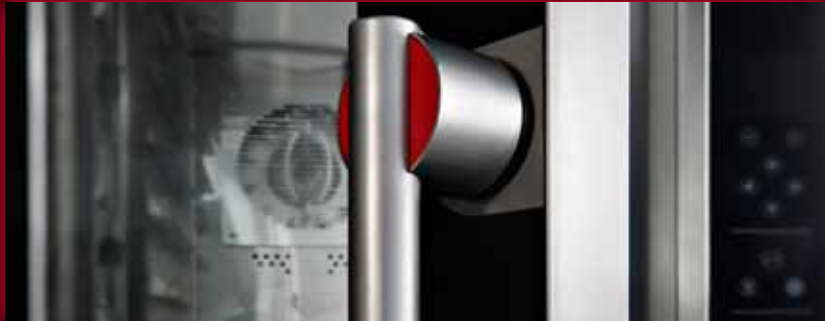
salva

“THE NEW KWIK-CO”
„DER NEUE KWIK-CO“



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

CONTROL PANELS

STEUERUNGEN

The Kwik-co oven can be assembled with three different control panels: PREMIUM, STANDARD and BASIC.

Der Backofen Kwik-co kann mit drei verschiedenen Steuerungen montiert werden: PREMIUM, STANDARD und BASIC.

STANDARD

- Rotation inversion
- 10 programs
- Easy to program and use
- Loading of programs through firmware
- Programmable vent damper
- ECO parameter (Auto-off)

- *Reversierende Turbinen*
- *10 Programme*
- *Leicht zu programmieren und anzuwenden*
- *Laden der Programme mit Firmware*
- *Programmierbare Umluft*
- *Parameter ECO (Auto-Abschaltung)*



BASIC

- Rotation inversion
- Over-sized digits
- Electromechanical keypad
- "Motorised vent damper"

- *Reversierende Turbinen*
- *Große Zeichen*
- *Elektromechanische Drucktasten*
- *"Motor angetriebene Umluft"*





PREMIUM

The intuitive PREMIUM panel has a fast learning curve.

- Rotation inversion
- Touch control
- Large, colour graphic display
- 100 programs, 10 phases
- Independent heating by program
- Built-in library of pictograms
- Loading of programs through firmware
- Programmable vent damper
- ECO setting (Auto-off)
- ECU setting (efficient temperature maintenance)
- SALVA LINK

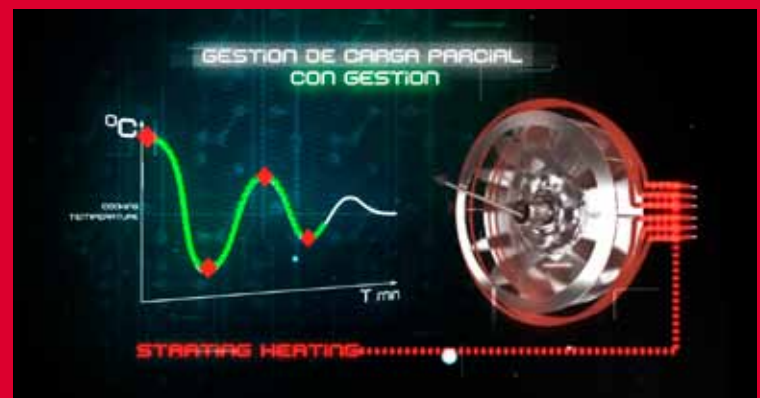
Die intuitive Schalttafel der Version PREMIUM verfügt über eine schnelle Lernkurve.

- Reversierende Turbinen
- Touch Screen
- Graphischer Farbbildschirm extra groß
- 100 Programme, 10 Phasen
- Getrennte Vorheizung je Programm
- Eingebaute Piktogrammbibliothek
- Laden der Programme mit Firmware
- Programmierbare Umluft
- Parameter ECO (Auto-Abschaltung)
- Parameter ECU (Halteung der effizienten Temperatur)
- SALVA LINK

PARTIAL LOAD MANAGEMENT MÖGLICHKEIT DER TEILWEISEN BELASTUNG

When partial load cooking is enabled, the microprocessor contrasts the curve memorised for a full load with the load and temperature settings inside the oven. It decides the point at which the element will start operating to ensure that the real curve is identical to the one stored in the memory.

Bei der Aktivierung der teilweisen Belastung, vergleicht der Mikroprozessor ständig die gespeicherte Kurve der vollkommenen Belastung mit den Parametern der Belastung und der Temperatur, die im Innern des Ofens stattfinden. Es wird entschieden, zu welchem Zeitpunkt der Widerstand in Funktion tritt, damit die echte Kurve identisch mit der gespeicherten ist.



KWIK-CO, KING OF THE WORLD

KWIK-CO, KÖNIG DER WELT

Since 1984, establishing itself in every country.
Seit 1984 wird er in allen Ländern installiert.



*"My workmate"
„Mein Arbeitskollege“*



*"The pride of our business"
„Der Stolz unseres Geschäfts“*



*"Robust and tireless"
„Robust und unermüdlich“*



"The unique taste of perfection"
„Das einzige Aroma der Perfektion“



"A perfect result with a robust oven".
„Ein perfektes Ergebnis mit einem robusten Ofen“



"Nothing is above it".
„Er schafft alles“



"My day-to-day assistant".
„Mein täglicher Helfer“

ENERGY SAVING EINERGIE- EINSPARUNG

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 the new Kwik-co to an absolute minimum. This has been made possible due to:

1. Eco energy design.
2. Auto-off ECO setting.
3. Efficient maintenance ECU setting.

Salva has created the most energy-efficient oven on the market.

At full load, the element is only active for 55% of the cooking time.

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

1. Eco energetische Auslegung
 2. Parameter ECO für die Selbstabschaltung
 3. Parameter ECU für die effiziente Haltung der Temperatur
- Salva bietet den energetisch effizientesten Ofen des Marktes. Bei voller Belastung, ist der Widerstand nur 55 % der Backzeit aktiv.

ECO ENERGY DESIGN / ECO ENERGETISCHE AUSLEGUNG

The new generation of Kwik-co is designed with a clear aim: to produce an oven with integral energy efficiency. New insulation solutions, state-of-the-art refractory glass and software programmed to produce the best cooking performance for every kW consumed. The result of all this is that, at full load, it only consumes energy for 55% of the total cooking time.

Die neue Generation des Kwik-co wurde mit einem klaren Ziel konzipiert: einen Ofen zu entwickeln, dessen energetische Effizienz integral ist. Neue Isolierungslösungen, feuerfeste Verglasung weglassen/entfernen und programmierte Software, um die höchste Backleistung aus jedem verbrauchten kW zu nutzen.

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



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

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

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

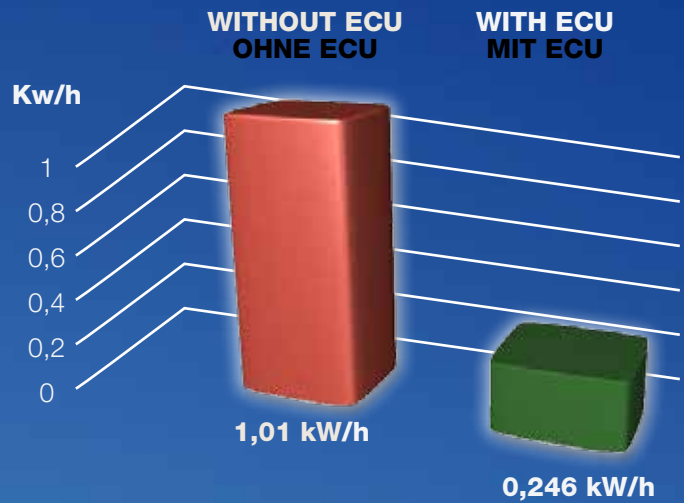
DOUBLE COUCHE D'ISOLATION: Une première couche d'isolant de haute densité recouvre entièrement les chambres, tandis qu'une chambre à air minimise les pertes secondaires par conduction. le résultat est une utilisation maximale de l'énergie consommée.

EFFICIENT MAINTENANCE ECU SETTING

PARAMETER ECU FÜR DIE EFFIZIENTE ERHALTUNG DER TEMPERATUR

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

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



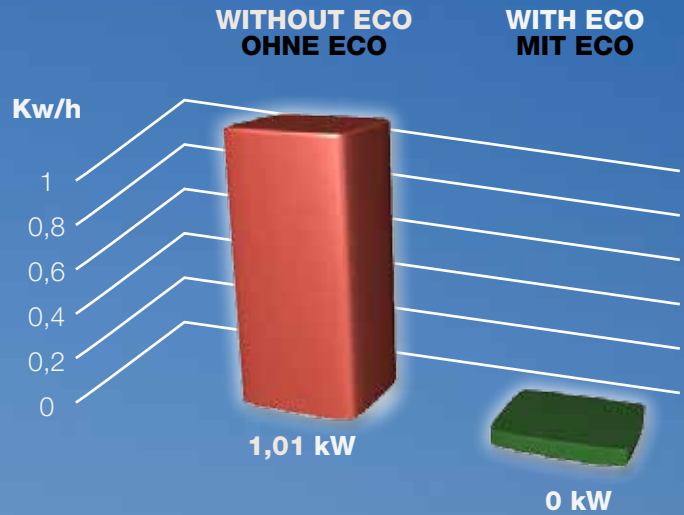
AUTO-OFF ECO SETTING

PARAMETER ECO DER SELBSTABSCHALTUNG

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

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

Der Parameter ECO, in den Steuerungen der Versionen Premium und Standard verfügbar, besteht darin, dass der Ofen auf einen Bereitschaftszustand übergeht, bei dem sich alle Systeme des Ofens abschalten, nach einer von dem Anwender vorbestimmten Zeit, während der keinerlei Eingriffe an der Steuerung oder der Tür vorgenommen wurden. Dieser Parameter tritt in Aktion, wenn der Ofen sich in der Aufwärmphase befindet. Während der Zeit, in der sich der Ofen im Parameter ECO befindet, verbraucht er 0 kW pro Stunde. Fabrikseitig wird er versandt mit einer aktivierten Zeit von fünf Minuten.



SALVA LINK

SALVA LINK

Salva Link ensures the highly efficient management of your points of sale:

- Create new recipes and upload them to all systems.
- Modify recipes.
- Check on the status of each appliance at any time.
- Make smart decisions about your appliances: keep them switched on, put them in low consumption mode or shut them down.

Salva Link is the management software that gives you full control of all your points of sale. The ovens and fermenters controlled at each of your premises can be connected via a PC.

Salva Link ist das Verwaltungsprogramm, das die vollkommene Steuerung des gesamten Vertriebsnetzes ermöglicht. Übereiner PC erreicht man, dass alle gesteuerten Öfen und Gärmaschinen aller Lokale miteinander verbunden sind.

The Salva LINK maintenance module allows the installation to communicate with individuals in case of breakdown. It can contact the official SALVA technical support service for a remote diagnosis of the fault in order to restart the appliance as soon as possible.

Salva LINK is the bakery management program, designed to save on energy costs, guarantee higher productivity and reduce downtime in the event of a breakdown.



Die Verwaltung des Vertriebsnetzes über Salva Link ist sehr effizient. Es ist möglich:

- neue Rezepte zu erstellen und diese in alle Stationen zu laden
- vorhandene Rezepte können modifiziert werden
- jederzeit den Zustand aller Stationen zu überprüfen
- intelligente Entscheidungen für die Ausrüstungen zu treffen: eingeschaltet zu halten, auf niedrigen Verbrauch einzustellen, oder abzuschalten

Der Wartungsmodul von Salva LINK ermöglicht die Kommunikation der Stationen mit allen zutreffenden Personen, im Fall eines Ausfalls. Es kann eine Kommunikation mit dem offiziellen S.A.T. von Salva hergestellt werden und eine Diagnose über den Ausfall erstellt werden, so dass die Wiederaufnahme des Betriebs der Ausrüstung so wenig Zeit wie möglich in Anspruch nimmt.

Salva Link ist das Programm für die Bäckereiverwaltung, das es ermöglicht, Energiekosten einzusparen, eine höhere Produktivität zu erreichen und die Stillstandzeiten bei Ausfall zu verringern.



ELECTRIC
ELEKTRISCH



	KX5+H
Ext. meas. / <i>Außenabmessungen</i>	915 x 1059 x 535 mm.
Net capacity / <i>Nutzungskapazität</i>	5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. <i>5 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Space between trays / <i>Raum zwischen Bleche</i>	80 mm.
Power / <i>Leistung</i>	7,5 kW (3+N+T) THREE PHASE / <i>DREIPHASEN</i>
Weight / <i>Gewicht</i>	120 Kg.

Oven KL5+H / Backofen KL5+H



	KL5+H
Ext. meas. / <i>Außenabmessungen</i>	915 x 1219 x 535 mm.
Net capacity / <i>Nutzungskapazität</i>	5 trays of 80x40 cm or 80x46 cm. <i>5 plaques 80x40 cm ou 86x 46 cm.</i>
Space between trays / <i>Raum zwischen Bleche</i>	80 mm.
Power / <i>Leistung</i>	8,5 kW (3+N+T) THREE PHASE / <i>DREIPHASEN</i>
Weight / <i>Gewicht</i>	120 Kg.

Oven KL9+H / Backofen KL9+H



	KL9+H
Ext. meas. / <i>Außenabmessungen</i>	915 x 1219 x 1070 mm.
Net capacity / <i>Nutzungskapazität</i>	9 trays of 80x40 cm or 80x46 cm. <i>9 plaques 80x40 cm ou 80x46 cm.</i>
Space between trays / <i>Raum zwischen Bleche</i>	103 mm.
Power / <i>Leistung</i>	17 Kw (3+N+T) THREE PHASE <i>DREIPHASEN</i>
Weight / <i>Gewicht</i>	200 Kg.



KX9+H

K-15

Ext. meas. / Außenabmessungen	915 x 1059 x 1070 mm.
Net capacity / Nutzungskapazität	9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 9 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.
Space between trays / Raum zwischen Bleche	103 mm.
Power / Leistung	14,5 Kw (3+N+T) THREE PHASE / DREIPHASEN
Weight / Gewicht	195 Kg.

Ext. meas. / Außenabmessungen	1000 x 1440 x 2120 mm.
Net capacity / Nutzungskapazität	15 trays of 80x46 cm. 15 plaques 80x46 cm.
Space between trays / Raum zwischen Bleche	100 mm.
Power / Leistung	24,5 kW (III+N+T) THREE PHASE / DREIPHASEN 32,5 kW (III+N+T) THREE PHASE / DREIPHASEN
Weight / Gewicht	580 Kg.

GAS
GAZ



Oven KX-5G / Backofen KX-5G

Oven KX-9G / Backofen KX-9G



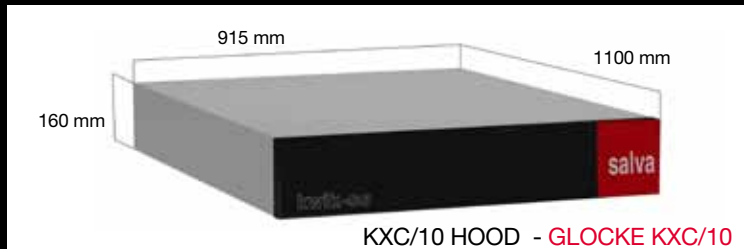
KX-5G+H

KX-9G+H

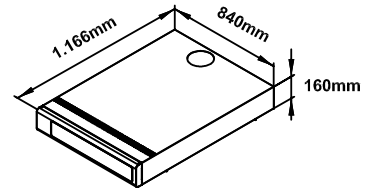
Ext. meas. / Außenabmessungen	840 x 1216 x 690 mm	840 x 1216 x 1220 mm
Net capacity / Nutzungskapazität	5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm 5 Bleche von 60 x 40 cm oder 66 x 46 cm.	9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm 9 Bleche von 60 x 40 cm oder 66 x 46 cm.
Space between trays / Raum zwischen Bleche	78 mm	102 mm
Potencia Eléctrica / Puissance électrique	0,75 Kw (I) SINGLE PHASE . EINPHASE	1,3 Kw (I) SINGLE PHASE . EINPHASE
Gas Natural (G-20) / Gaz Naturel (G-20)	1,5 Nm3/h	2,9 Nm3/h
Gas Natural (G-25) / Gaz Naturel (G-25)	1,7 Nm3/h	3,3 Nm3/h
Gas Natural (G-30) / Gaz Naturel (G-30)	1,1 Kg/h	2,1 Kg/h
Gas Natural (G-31) / Gaz Naturel (G-31)	1,1 Kg/h	2,1 Kg/h
Weight / Gewicht	173 Kg.	200 Kg.

DIMENSIONS ABMESSUNGEN

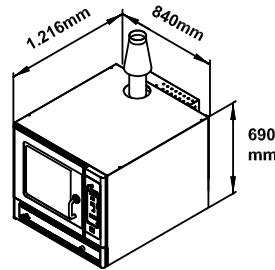
ELECTRIC/ ELEKTRISCH



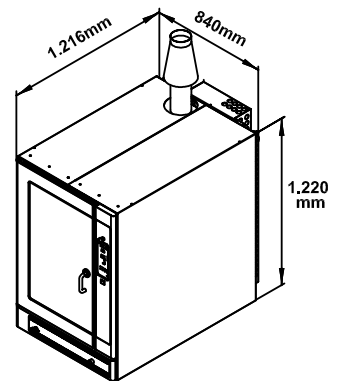
GAS/ GAZ



HOOD KXC/00
GLOCKE KXC/00



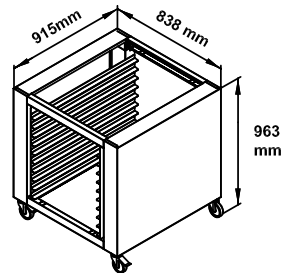
KX-5 GAZ+H/00 OVEN
FOUR KX-5 GAZ+H/00



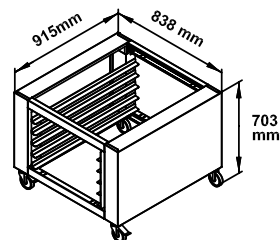
KX-9 GAZ+H/00 OVEN
FOUR KX-9 GAZ+H/00



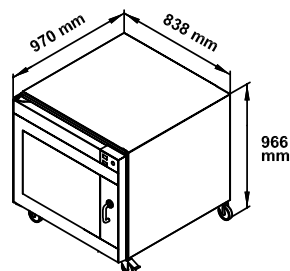
METRO K-15+H/10 OVEN
BACKOFEN METRO K-15+H/10



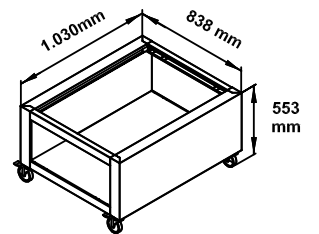
SUPPORT KXS-16/00
GESTELL KXS-16/00



SUPPORT KXS-10/00
GESTELL KXS-10/00



ETUVE KXE-20+H/00
ETUVE KXE-20+H/00



SUPPORT KXS G/00
GESTELL KXS G/00

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

GI-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel: (+34) 943 449300
Fax: (+34) 943 449329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

DELEGATIONS / VERTRETUNGENS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 609 420 418
Centro: (+34) 916 211 340
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 963 580 189
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALS / FILIALEN

SALVA FRANCE, S.A.R.L.

Sogaris, 226
94664 Rungis Cedex (France)
Tel: (+33) 1 45 152 770
Fax: (+33) 1 45 152 771
e-mail: info@salva.fr

DELEGATIONS / VERTRETUNGENS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA DEUTSCHLAND

Beethovenstr. 4
67165 Waldsee
Tel: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA TURKEY

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
Nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA PORTUGAL

Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA SOUTH ASIA

32 Jalan Rajah
#03-01 Rajah Tower
329141 Singapore
GSM: +65 8468 4623
e-mail: mikel.larranaga@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

P.O.Box No.24
117216 Moscow
Russia
Tel: (+7) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net