

salva

HORNO
pizza
4-30



Horno de radiación
eléctrico

Four à convection
électrique

Electric Radiation
oven

Horno Pizza 4-30

HORNO pizza 4-30



Ventajas • Avantages • Advantages



1. PRECIO

El PIZZA 4-30 tiene una buena relación calidad-precio. Con una pequeña inversión tendrá un equipo que le ayudará a aumentar sus beneficios.

1. LE PRIX

Le four pizza 4-30 a un très bon rapport qualité-prix. Avec un investissement minimum, on obtient tout de même un équipement qui vous aidera à augmenter vos bénéfices.

1. PRICE

The PIZZA 4-30 oven has an excellent price-quality relation. With just a small investment you have a piece of equipment that will serve to help increase your profits.



2. GRAN CAPACIDAD INTERIOR

La cámara del horno PIZZA 4-30 tiene una gran capacidad. Le permite cocer al mismo tiempo hasta 4 pizzas de 30 cms de diámetro (65x65x15cms).

2. GRANDE CAPACITÉ INTÉRIEURE

La chambre du four pizza 4-30 est surdimensionnée. Elle permet de cuire en même temps 4 pizzas de 30 cm de diamètre (65x65x15).

2. LARGE INTERIOR CAPACITY

The pizza oven 4-30 deck has a large capacity (65x65x15 cms) up to four (4) 30 cm, diameter pizzas can be cooked at one time.



3. REDUCIDAS DIMENSIONES

Su fácil instalación y reducidas dimensiones lo convierten en un horno fácilmente adaptable a cualquier necesidad, dentro de una cocina o cara al público.

3. DIMENSIONS RÉDUITES

Son installation facile ainsi que des dimensions réduites font de lui un four qui s'adapte facilement à tous vos besoins, soit dans une cuisine ou un magasin.

3. SMALL OUTSIDE DIMENSIONS

Its easy installation and small size make it an oven that can easily be adapted to any requirements, in a kitchen that is visible to the general public.



4. ÓPTIMOS RESULTADOS EN COCCIÓN

El PIZZA 4-30 le permitirá cocer desde una pizza hasta cualquier tipo de asado, paella, postre, pan o bollería precocida. Su cámara interior con solera cementada y los 400°C que alcanza le convierten en un gran aliado de su negocio.

4. RÉSULTATS OPTIMUM DE CUISSON

Le four pizza 4-30 vous permettra de cuire aussi bien des pizzas que des rôtis, des desserts, du pain ou des baguettes précuites. Sa chambre intérieure avec sole cimenté ainsi que la température de 400°C qu'il est capable d'atteindre font de lui le partenaire indispensable.

4. OPTIMUM COOKING RESULTS

The pizza oven 4-30 allows you to cook from one pizza to any type of roast, paella, dessert, as well as bake par-baked bread or buns. Its deck with a composite stone sole and the 400 °C that it reaches, convert the oven into a formidable ally with regard to your business.



Características • Características • Characteristics

- Capacidad para 4 pizzas de 30 cms de diametro. (65x65x15 cms)
- Todo el armazón exterior del horno es de Acero Inoxidable.
- Puerta fría. Cumpliendo normativa de temperatura.
- La puerta está dotada de bisagras con muelle y tensor, lo que permite que la puerta no de golpe al abrir o cerrar.
- Tiene tres resistencias eléctricas blindadas en techo y tres en suelo, con regularización independiente del calor del techo y solera.
- Excelente aislamiento térmico, mínimo consumo.
- El suelo del horno es cementado de una sola pieza.
- El alumbrado interior halógeno a 12 V.
- Cuenta con termostato de seguridad tarado a 470°C.

- Capacité de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. (65x65x15cms)
- Structure extérieure du four en acier inoxydable.
- Porte froide lui permettant de respecter la norme.
- Porte dotée de charnières montées sur ressorts évitant ainsi tout choc au moment de l'ouverture et de la fermeture de la porte.
- Equipé de 3 résistances blindées au niveau de la voute et de la sole.
- Excellent isolement thermique (consommation réduite).
- Sole du four cimentée en une seule pièce.
- Eclairage intérieur halogène (12 V).
- Dispose d'un thermostat de sécurité bloqué à 470°C.

- Capacity (65x65x15 cms) for four 30cm diameter pizzas.
- Total outside housing manufactured from stainless steel.
- Door cold to the touch. Compliance with temperature standards.
- The door has hinges with springs and tightening device.
- It has 3 sheathed heating elements in the roof and another three in the floor, with independent heat controls for roof and floor.
- Excellent thermal insulation, with minimum power consumption.
- The floor of the deck has a single composite stone sole.
- Lighting is by means of a 12V halogen lamp.
- It has a safety thermostat calibrated up to 470°C.

Un horno Pizza Pequeño y
POLIVALENTE

El horno PIZZA 4-30 está concebido para negocios de pizzería, hostelería, fast-food, restaurantes, bares, etc...

El PIZZA 4-30 es especial para pizzas, e ideal para realizar asados, pastelería y cualquier tipo de alimento.

Es un horno de reducidas dimensiones exteriores con gran capacidad interior.



Un Four Pizza logeable et
POLYVALENT

Le four pizza 4-30 a été conçu pour les commerces de type pizzerías, hotels, fast-food, restaurants, bars...

Le four pizza 4-30 est un four special pour la cuisson de pizzas mais également ideal pour tout type de realisations culinaires.

C'est un four aux dimensions réduites disposant cependant d'une grande capacité intérieure.

A small and
MULTIPORPOSE
Pizza oven

The pizza oven 4-30 has been developed for pizza parlors, caterers, fast-food establishments, restaurants, bars, ETC.

The pizza 4-30 has been conceived for cooking pizzas, although it is also ideal for roasting, baking cakes and cooking any type of food.

It's an oven with small exterior dimensions, but with a large interior capacity.





DISEÑO

DESIGN

DESIGN

El diseño cuidado del horno, las líneas redondeadas de su campana y puerta le dan al horno un aire sobrio y moderno.

L'aspect général de ce four et les angles arrondis de la hotte et de la porte lui donnent une image sobre et moderne à la fois.

The excellent design of the oven, the curved lines of its hood, and its door, give the oven a stylish and modern aspect.



PANEL DE MANDOS

TABLEAU DE CONTROLE

CONTROL PANEL

El panel es muy sencillo, diseñado para que su manejo sea práctico y cómodo. Con dos mandos para manejar con total independencia las dos zonas de calor de la cámara (techo y solera), hasta una temperatura de 400°C.

Le tableau de commande est conçu pour être pratique et simple d'utilisation. Il dispose de 2 boutons permettant de contrôler indépendamment les 2 zones de chaleur de la chambre (voute et sole) à une température maximum de 400°C.

The unsophisticated panel has been designed to make its use practical and easy. It has two controls to independently operate, with complete independence, the two heating areas of the deck (roof and floor), up to a temperature of 400 °C.


Dimensiones y Potencias • Dimensions et Puissance • Dimensions and Power

Dimensiones interiores de la cámara Dimensions intérieures de chambre Interior dimensions of the deck		
Ancho Largeur Width (mm)	Alto Hauteur Height (mm)	Fondo Profondeur Depth (mm)
650	150	650

Dimensiones exteriores Dimensions extérieures Exterior dimensions		
Ancho Largeur Width (mm)	Alto Hauteur Height (mm)	Fondo Profondeur Depth (mm)
930	414	940

Dimensiones Soporte Dimensions support Stand dimensions
Alto soporte Hauteur support Stand height (mm)
840

Potencia Puissance Power (kw)	Voltaje Voltage Voltage (V)	Peso HORNO Poids du FOUR OVEN weight (kg)	Peso SOPORTE Poids du SUPPORT STAND weight (kg)
4,2	230/400	81	18,5

Salva Industrial, S.A.
 Crta. Nacional, Nº1, Km 471 - F 20100 LEZO
 Apdo. Correos nº905 - E-20080 SAN SEBASTIAN
 00 34 943 449 300
 Fax 00 34 943 449 329
 E-mail: salva@salva.es
 URL: www.salva.es



Delegaciones:
 Barcelona ☎ 00 34 933 638 800
 Madrid ☎ 00 34 916 211 540
 Valencia ☎ 00 34 963 580 189
 FRANCIA ☎ 00 33 247 855 555 (Central)
 ☎ 00 33 146 561 025 (Île de France)
 ☎ 00 56 2 555 44 77