



# Hornos / Ovens

## salva

### PANADERIA BAKERY

Artesana /  
Artisan

Punto caliente /  
Bake-off shop

Semi-industrial /  
Semi industrial

### PASTELERÍA PASTRY

Artesana /  
Artisan

### PANADERIA Y PASTELERÍA BAKERY ANDPASTRY

#### Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &  
Easy load

Kwik-co Pro  
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Magma

#### Fermentadoras Prooilers

Armario AR /  
AR cabinet

Cámara AF /  
AF chamber

Armario Iverpan /  
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /  
Iverpan cabinet  
**BASIC**

Cámara FC /  
FC Chamber  
**BASIC**

Cámara FC /  
FC Chamber  
**LUXE**

Camaras /  
Chambers

#### Abatidores congeladores / Blast chillers

Ultra Artic

#### Máquinas / Machines

#### Accesorios / Accessories

### PIZZA Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven  
4-30 & 8-30

#### Condiciones de venta

General sales  
conditions

#### Plazos de entrega

Delivery  
periods

#### Simbología Simbology

# Modular

eléctrico / *electric*

Paneles de mandos / *Control panel*



## E-ADVANCE

- TOUCH CONTROL.
- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use*
- Control de temperatura de 3 zonas. / *3 zone temperature control*
- Tiro motorizado. / *Motorized shot*
- 100 programas 10 fases en cada uno. / *100 programs 10 phases in each.*
- Parametro ECO: Autoapagado. / *ECO Parameter: Auto Off.*
  - Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente. / *ECU parameter: Efficient temperature maintenance*
- Carga de programas por Firmware. / *Program loading by Firmware*



## SMART TOUCH CONTROL STC

- Pantalla Gráfica de 7". / *Graphic display of 7"*
- Librería de Pictogramas incorporada. / *Built-in Pictogram Library.*
- Conexión SALVA LINK. / *SALVA LINK connection*
- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use*
- Control de temperatura de 3 zonas. / *3 zone temperature control.*
- Tiro motorizado. / *Motorized shot.*
- 150 programas 10 fases en cada uno. / *150 programs 10 phases in each*
- Menú gestión energética. / *Energy Management Menu*
- Calendario arranque temporizado. / *Timed Start Calendar.*
- Parametro ECO: Autoapagado. / *ECO Parameter: Auto Off.*
  - Parámetro ECU: Mantenimiento temperatura eficiente. / *ECU parameter: Efficient temperature maintenance*
- Carga de programas por Firmware. / *Program loading by Firmware*

salva

PANADERIA  
BAKERY

Artesana /  
*Artisan*

Punto caliente /  
*Bake-off shop*

Semi-industrial /  
*Semi industrial*

PASTELERÍA  
PASTRY

Artesana /  
*Artisan*

PANADERIA Y  
PASTELERIA  
BAKERY  
ANDPASTRY

Hornos / *Ovens*

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &  
Easy load

Kwik-co Pro  
Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Magma

Fermentadoras  
*Proolers*

Armario AR /  
*AR cabinet*

Cámara AF /  
*AF chamber*

Armario Iverpan /  
*Iverpan cabinet*

Armario Iverpan /  
*Iverpan cabinet*  
BASIC

Cámara FC /  
*FC Chamber*  
BASIC

Cámara FC /  
*FC Chamber*  
LUXE

Camaras /  
*Chambers*

Abatidores  
congeladores /  
*Blast chillers*

Ultra Artic

Máquinas /  
*Machines*

Accesorios /  
*Accessories*

PIZZA  
Hornos / *Ovens*

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / *Oven*  
4-30 & 8-30

Condiciones  
de venta  
*General sales  
conditions*

Plazos de  
entrega  
*Delivery  
periods*

Simbología  
*Simbology*

# Modular EM

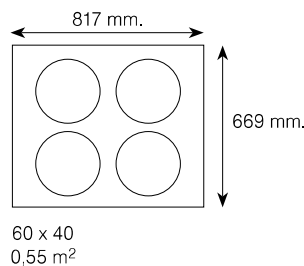
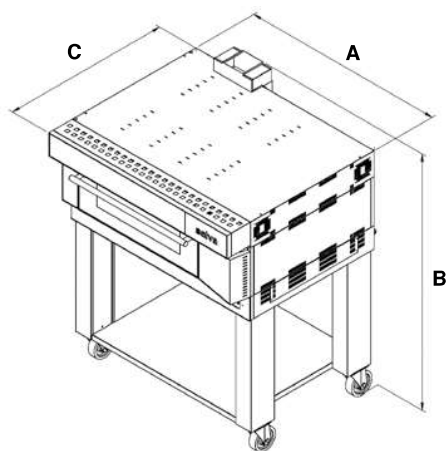
eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics



| TIPO / TYPE                            | Kw  | Kcal/h | Fases Phases | V       | A          | Hz      | Volumen Volume dm <sup>3</sup> |
|--|-----|--------|--------------|---------|------------|---------|--------------------------------|
| MODULO EM-20 PIZZA<br>DECK EM-20 PIZZA | 6,2 | 5.400  | 3N~          | 230/400 | 17,0 / 9,3 | 50 / 60 | 112                            |
| ESTUFA EM+H<br>PROOFER EM+ H           | 1,1 | 900    | 1N~          | 230     | 5          | 50 / 60 | 2.016                          |

Dimensiones / Dimensions



Capacidad: 4 pizzas 30 cm ø  
Capacity:

| EM                                     | A mm  | B mm | C mm  | Peso / Weight Kg | Capacidad / Nº Trays                |
|--|-------|------|-------|------------------|-------------------------------------|
| MODULO EM-20 PIZZA<br>DECK EM-20 PIZZA | 1.317 | 315  | 1.073 | 141/155          | 2 (60 X 40)                         |
| ESTUFA EM+H<br>PROOFER EM+H            | 1.317 | 704  | 924   | 108              | 2 (60 X 40) X 5<br>Alturas / Levels |
| BASE EM<br>BASE EM                     | 1.317 | 150  | 924   | 50               | -                                   |
| ENCIMERA EM<br>TOP EM                  | 1.317 | 165  | 1.088 | 33               | -                                   |

(\*): El fondo se debe aumentar en 23 mm. debido a los tubos de desagüe.  
(\* The depth should be increase in 23 millimetres for the pipes of outlet

salva

PANADERIA  
BAKERY

Artesana /  
Artisan

Punto caliente /  
Bake-off shop

Semi-industrial /  
Semi industrial

PASTELERIA  
PASTRY

Artesana /  
Artisan

PANADERIA Y  
PASTELERIA  
BAKERY  
AND PASTRY

Hornos / Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co &  
Easy load

Kwik-co Pro

Wash

Boutique

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Magma

Fermentadoras  
Proofer

Armario AR /  
AR cabinet

Cámara AF /  
AF chamber

Armario Iverpan /  
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /  
Iverpan cabinet  
BASIC

Cámara FC /  
FC Chamber  
BASIC

Cámara FC /  
FC Chamber  
LUXE

Camaras /  
Chambers

Abatidores  
congeladores /  
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas /  
Machines

Accesorios /  
Accessories

PIZZA  
Hornos / Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven

4-30 & 8-30

Condiciones  
de venta

General sales  
conditions

Plazos de  
entrega

Delivery  
periods

Simbología

Simbology