

Kwik-co/Metro

75
YEARS
Since 1943

salva

English/ German

A NEW ERA *EINE NEW ÄRA*

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.

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

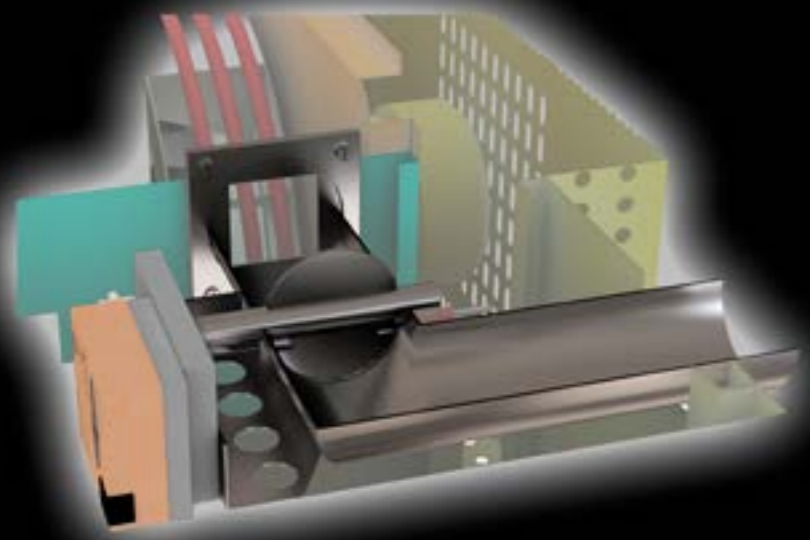


“THE NEW KWIK-CO”

“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 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 baking”.

“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”.

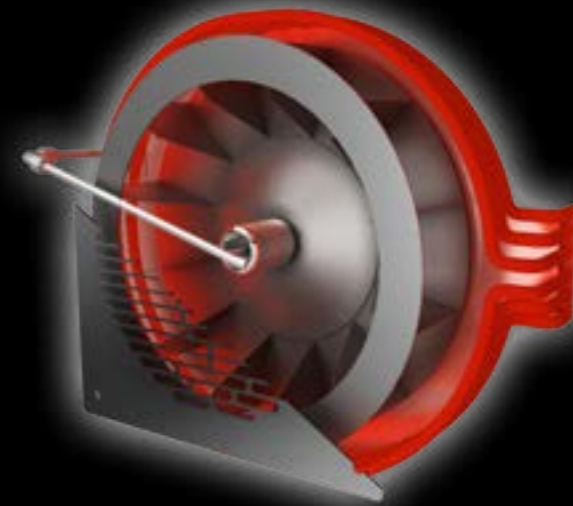


“The baffles are designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent baking”.

“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 rotates at 1,500 r.p.m., it is the core of the oven. Its auto-reverse rotation every two minutes guarantees even baking.

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 baking 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.*



“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“



“Baffles for easy access to the baking chamber for cleaning”.

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

“THE NEW METRO K15”

“DER NEUE METRO K15”

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.

Die neue Generation des Backofens METRO K-15 ist einzigartig. Sein ausgefeiltes Design mit hochwertigen Bauteilen macht ihn zum robustesten Backofen des Marktes. Hierzu kommen die neuesten Innovationen von SALVA im Bereich Energie, wodurch der Backofen METRO K-15 der energetisch effizienteste Backofen des Marktes ist.

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.

HOMOGENES BACKEN

Das ausgefeilte Design der Backkammer und die 3 Turbinen mit 350 mm Durchmesser sorgen für eine perfekte Luftverteilung und ermöglichen einen schnellen, homogenen Backvorgang auf allen Blechen.



AUTOMATIC DAMPER.

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

MOTORBETRIEBENER ZUG

Durch das vom Bedienfeld aus programmierbare Öffnen des Zugs wird vermieden, dass dieses vergessen wird. Hierdurch wird sichergestellt, dass das Backergebnis immer knusprig ist.



DOUBLE CLOSE.

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

DOPPELVERSCHLUSS

Garantiert die Luftdichtigkeit der Backkammer und die Reduzierung der Energieverluste durch ausströmende Hitze auf ein Minimum. Ermöglicht ein leichtes Öffnen und Schließen der Tür.



TRIPLE INSULATED GLASS.

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

DREIFACH-ISOLIERVERGLASUNG

Maximale Reduzierung der Energieverluste. Kaltes Außenglas durch thermische Trennung.



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.

DREHACHSEN

Die hoch widerstandsfähigen Drehachsen stellen sicher, dass sich die Tür 100.000 Mal während des gesamten Lebenszyklus öffnet und schließt, ohne dass



ERGONOMICS,
ECONOMY AND
SAFETY.

ERGONOMIE,
WIRTSCHAFTLI-
CHKEIT UND
SICHERHEIT
WEG LASSEN.



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

Der Öffnungsarm des METRO K-15 ermöglicht ein bequemes, schnelles Arbeiten und vermeidet Verletzungen.

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.

DETAILS, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Bei der Planung des neuen Backofens METRO K-15 wurde auch das kleinste Detail beachtet, um Bequemlichkeit, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit beim täglichen Gebrauch zu verbessern.

Er beinhaltet technische Verbesserungen, durch welche die tägliche Arbeit und die Wartung des Backofens wesentlich komfortabler, einfacher und wirtschaftlicher sind.



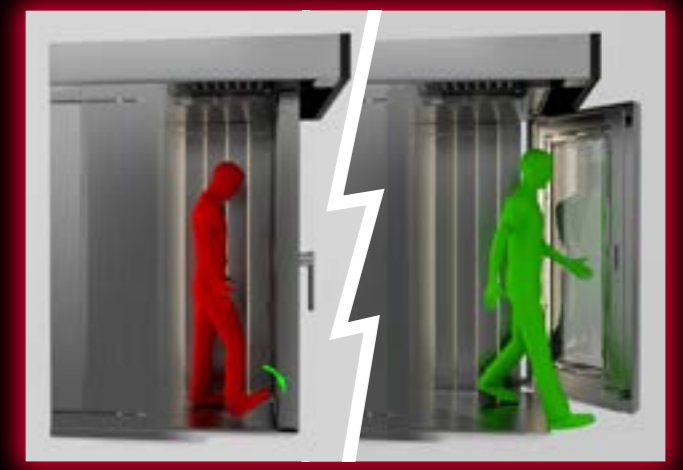
ANTI-IMPACT guard on the control panel.

Bedienfeld mit SCHLAGSCHUTZ.



Direct access to the components of the electrical panel minimises intervention costs.

Der direkte Zugriff auf die Komponenten der Schalttafel reduzieren die Kosten des Eingriffs auf ein Minimum.



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

*PERSONEN-SICHERHEITS-SYSTEM.
Handfreies Öffnen vom Backofinnenraum aus.*

"THE NEW METRO K-15"
"DER NEUE METRO K15"

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

- Fan reverse
- 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

- Fan reverse
- 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.

- Fan reverse.
- 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
- Partial load
- Chained cooking

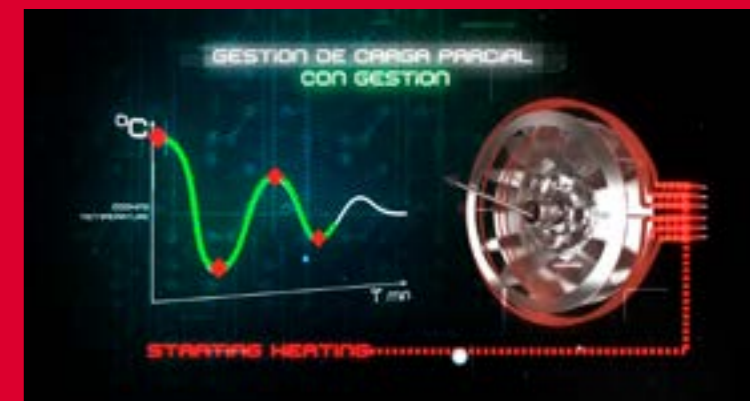
Die intuitive Schalttafel der Version PREMIUM verfügt über eine schnelle Lernkurve.

- 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
- Teillast
- Verknüpfung der Backprogramme.

PARTIAL LOAD MANAGEMENT MÖGLICHKEIT DER TEILWEISEN BELASTUNG

When partial load baking 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.



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



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



"My workmate"
„Mein Arbeitskollege“



"Our day-to-day assistant".
„Unsere täglicher Helfer“



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



"Robust and tireless"
„Robust und unermüdlich“



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 Belastungen, ist der Widerstand nur 55 % der Backzeit aktiv.

Bei voller Belastungen, ist der Widerstand nur 55 % der Backzeit aktiv.

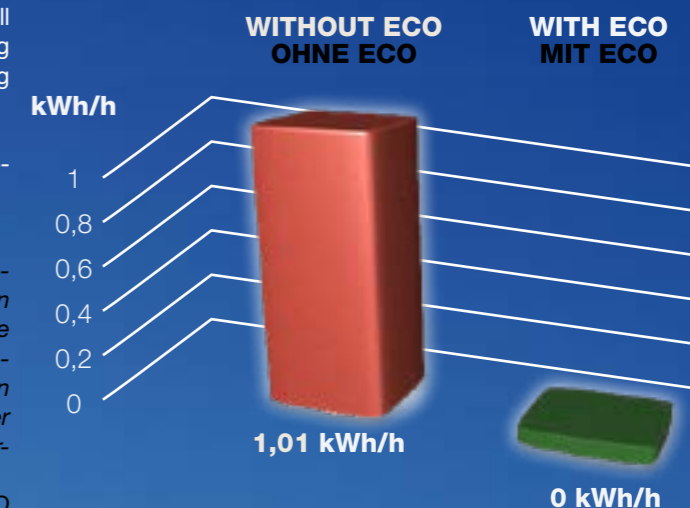
AUTO-OFF ECO SETTING PARAMETER ECO DER SELBSTABSCHALTUNG

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.

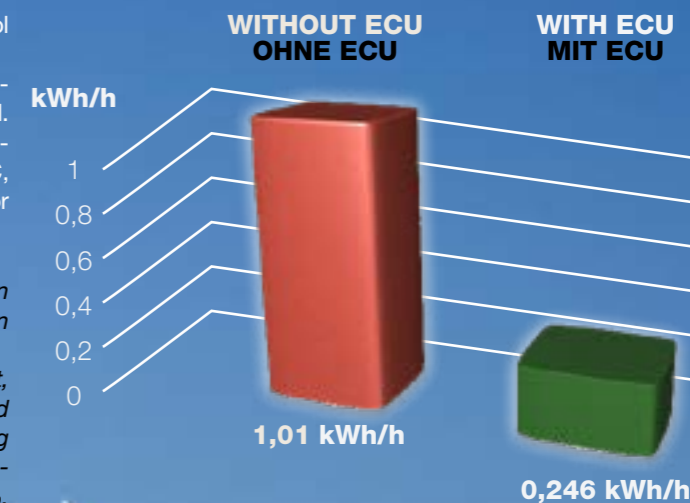
Während der Zeit, in der sich der Ofen im Parameter ECO befindet, verbraucht er 0 kW pro Stunde. Fabrikseitig wird er versandt mit einer aktivierten Zeit von fünf Minuten.



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 baking is 4 minutes.

Der Parameter ECU, der auf den Schalttafeln der Versionen Premium und Standard zur Verfügung steht, ermöglicht den Übergang auf eine effiziente Haltetemperatur 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 Draizig 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.



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 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.

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 baking 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.

DOPPELLAGIGE ISOLATION: Eine erste Isolationsschicht mit hoher Dichte vollständig abdeckt, die Zimmer, während ein Rohrseite Verluste Verhalten minimiert. Das Ergebnis ist eine maximale Nutzung der Energie verbraucht.



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.

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 Stillstandszeiten bei Ausfall zu verringern.

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

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



Oven KX-5 / Backofen KX-5



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

Oven KX-9 / Backofen KX-9



	KX9+H
Ext. meas. / Außenabmessungen	915 x 1059 x 1070 mm.
Net capacity / Nutzungskapazität	9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm. 9 Bleche 60x40 cm oder 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.

Oven K-15 / Backofen K-15



	K-15
Ext. meas. / Außenabmessungen	1000 x 1602 x 2090 mm.
Net capacity / Nutzungskapazität	15 trays of 60x40 or 80x40 cm. 15 Bleche 60x40 oder 80x40 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	545 Kg.

ELECTRIC
ELEKTRISCH



Oven KL5+H / Backofen KL5+H



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

Oven KL9+H / Backofen KL9+H



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

GAS
GAZ



Oven KX-5G / Backofen KX-5G



	KX-5G+H
Ext. meas. / Außenabmessungen	840 x 1216 x 690 mm
Net capacity / Nutzungskapazität	5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm 5 Bleche von 60 x 40 cm oder 66 x 46 cm.
Space between trays / Raum zwischen Bleche	78 mm
Electric Power / Elektrische Leistung	0,75 Kw (I) SINGLE PHASE . EINPHASE
Gas Natural (G-20) / Erdgas(G-20)	1,5 Nm3/h
Gas Natural (G-25) / Erdgas (G-25)	1,7 Nm3/h
Butane (G-30) / Erdgas(G-30)	1,1 Kg/h
Propane (G-31) / Erdgas (G-31)	1,1 Kg/h
Weight / Gewicht	173 Kg.

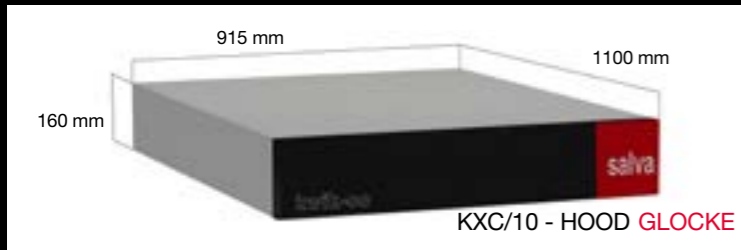
Oven KX-9G / Backofen KX-9G



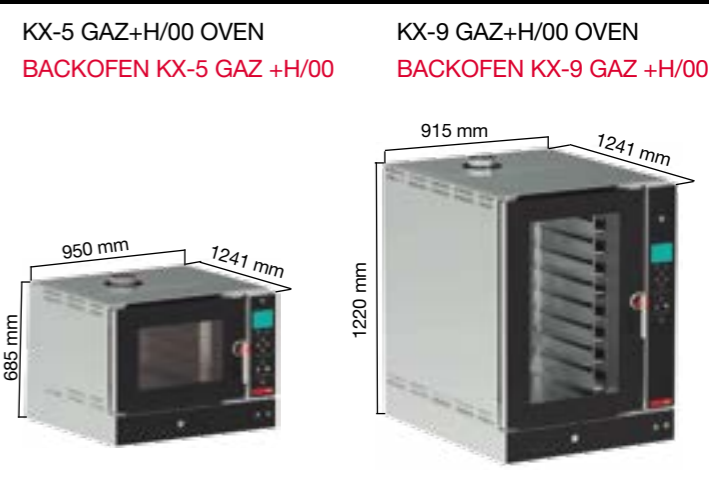
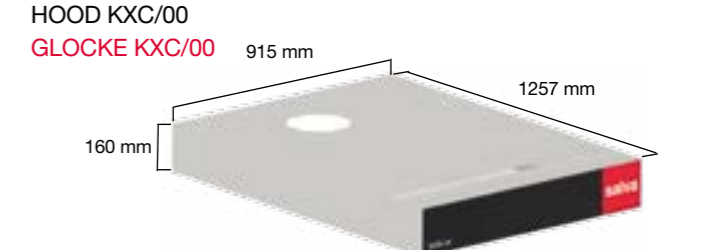
	KX-9G+H
Ext. meas. / Außenabmessungen	840 x 1216 x 1220 mm
Net capacity / Nutzungskapazität	9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm 9 Bleche von 60 x 40 cm oder 66 x 46 cm.
Space between trays / Raum zwischen Bleche	102 mm
Electric Power / Elektrische Leistung	1,3 Kw (I) SINGLE PHASE . EINPHASE
Gas Natural (G-20) / Erdgas(G-20)	2,9 Nm3/h
Gas Natural (G-25) / Erdgas (G-25)	3,3 Nm3/h
Butane (G-30) / Erdgas(G-30)	2,1 Kg/h
Propane (G-31) / Erdgas (G-31)	2,1 Kg/h
Weight / Gewicht	200 Kg.

DIMENSIONS ABMESSUNGEN

ELECTRIC/ ELEKTRISCH



GAS/ GAZ



salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.

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



ESPAÑA / ESPAGNE

NORTE Y CENTRO

Iñaki Recondo
Tel: (+34) 609 420 415
inakir@salva.es

SUR Y CANARIAS

Fco. Javier García
Tel: (+34) 618 102 174
fjgarcia@salva.es

GRANDES CUENTAS- HOSTELERÍA

Miquel Espada
Tel: (+34) 629 434 139
espada@salva.es

CATALUÑA, LEVANTE Y BALEARES

Vicente Mir
Tel: (+34) 609 425 459
vtemir@salva.es

GMS

Jorge Bernues
Tel: (+34) 696 497 559
jorge@salva.es

FILIALS / FILIALEN

EUROPA/ EUROPE

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

REGION PARISIENNE

Arnaud Nedelec
Tel: (+33) 611 747 304
arnaud.nedelec@salva.fr

EST et SUD EST

Julienne Girardot
Tel: (+34) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

DOM-TOM, BELGICA y GMS

Valerie Vieville
Tel: (+33) 6 16 56 02 27
valerie@salva.es

NORD OUEST

Frederic Breard
Tel: (+33) 682 65 23 01
frederic.breard@salva.fr

SUD

Alain Serenne
Tel: (+33) 616 44 62 40
alain.serenne@salva.fr

SALVA PORTUGAL

Frank Teixeira
Tel: (+34) 609 491 426
franck@salva.es

SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
lamparelli.saverio@salvagroup.net

SALVA ESCANDINAVIA, HOLANDA

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA UNITED KINGDOM & IRELAND

Mr. Graham Smith
Tel: (+44) 07974 739152
graham.smith@salvagroup.net

SALVA DEUTSCHLAND

Herr Heiner Krieger
Handy: (+49) 177 6596 153
heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA TURKEY

Mr. Semih Somer
Tel: (+90) 212 280 49 64
info@somerc.com.tr

AMERICA/ AMERIQUE

USA / CANADA

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

MEXICO/ CENTROAMÉRICA-CARIBE

Victor Gonzalez
Tel: +52 1 (55)5465-4229
victor.gonzalez@salvagroup.net

SUDAMÉRICA

Mr. Nicolás Uranga
Tel: (+56) 9 923 83 690
nicolas.uranga@salvagroup.net

AFRICA / AFRIQUE

MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

Frank Teixeira
Tel: (+34) 609 491 426
franck@salva.es

SENEGAL/ NIGERIA

Frank Teixeira
Tel: (+34) 609 491 426
franck@salva.es

TANZANÍA / KENIA/ UGANDA

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

ASIA / ASIA

SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar
Tel: (+971) 55 213 7774
usama.omar@salvagroup.net

SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREA

Mr. Mikel Larrañaga
Tel: (+63) 917 565 1561
mlarra@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

M. Linda Cheong
Tel: (+65) 9388 6027
linda.cheong@salvagroup.net

SALVA INDIA

Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA CHINA

Sylvia Zhao
Tel: (+86) 15279161885
zhao@salvagroup.net

M. Danny Kok

danny@ultimatecircle.com.my
Tel: (+60) 12 388 3782