

W o r k s h e t

salva

modular

English / Deutsch

BEYOND EXCELLENCE

WEIT MEHR ALS NUR AUSGEZEICHNET



salva

It seemed impossible to improve the modular oven, recognised worldwide for its baking quality, flexibility and versatility. Over 10 years of research by SALVA's R&D team have taken the modular oven beyond excellence.

Es schien unmöglich den Modulofen, der in der ganzen Welt für seine Garqualität, Flexibilität und Vielseitigkeit bekannt ist, zu verbessern. Die 10 Jahre lange Forschung des F+E Teams von Salva bringt den Modulofen über die Exzellenz hinaus.

LOWER CONSUMPTION

The POWER MASTER CONTROL system allows it to operate 33% below nominal power.

WENIGER VERBRAUCH

Das POWER MASTER CONTROL System ermöglicht ein Arbeiten mit 33% weniger Leistung im Vergleich zur Nennleistung.

BETTER BAKING

The system of electrical resistances crossing the ceramic bricks, the heart of the SALVA modular oven, ensures excellent baking.

BESSERES GAREN

Das System der Heizwiderstände, welches durch die Keramikziegel (Kernstück des Modulofens von SALVA) geht, garantiert ein unübertreffliches Garen.

MORE PROGRAMS

The new control panel has up to 100 different programs allowing different baking phases.

MEHR PROGRAMME

Das neue Bedienfeld hat bis zu 100 Programme und ermöglicht so verschiedene Garphasen.

GREATER CONNECTIVITY

The E-FUTURE control panel means it can connect to the internet via the SALVA LINK program and be controlled from any mobile device.

MEHR VERBINDUNGSFÄHIGKEIT

Das Bedienfeld E-FUTURE ermöglicht eine Verbindung über das Programm SALVA LINK mit der Web und kann von jedem Handy aus gesteuert werden.



BREAD RANGE BEREICH BÄCKEREI

The modular oven equipped with bread door, that opens inwards, can work with loaders, giving a traditional image to outlets with ovens on show.

The high recovery steam generator, combined with the baking system using ceramic heating elements and the cement hearth, ensure exceptionally even baking and bread with a crusty base.

Der mit Bäckertür ausgestattete Modulofen, die sich von innen öffnen lässt, ermöglicht ein Arbeiten mit Ladern und geben den Verkaufsstellen mit sichtbarem Ofen ein traditionelles Image.

Der Dampferzeuger mit hoher Rückführung zusammen mit dem Backsystem über Keramikwiderstände und die Steinplatte versichern ein einzigartiges, homogenes Garen und ein Brot mit knuspriger Kruste.



PASTRY RANGE BEREICH KONDITOREI

The SALVA modular pastry oven is recognised by the most famous artisan pastry chefs in the world as the best oven.

The new door reduces heat loss in baking by 30%, resulting in lower power consumption. The SCHOTT BOROFLOAT R Low-Emissivity glass fitted in the doors is the latest German technology in low-emissivity glass.

Der Modulofen SALVA für Konditoreien ist bei den weltweit renommierten Konditoren als bester Ofen bekannt.

Die neue eingebundene Tür verringert den Hitzeverlust beim Backen um 30%, was einen geringeren Stromverbrauch ausmacht. Die an den Türen angebrachten SCHOTT BOROFLOAT R Low-Emissivity Scheiben stellen die neueste deutsche Technologie bezüglich Scheiben mit geringem Emissionsvermögen dar.



NXDP

Baking surface:
Backfläche:
2,5 m² per module
2,5m² je Modul

NXDP 32 - 7,5 m²
NXDP 42 -10 m²

NXEP

Baking surface:
Backfläche:
1,3 m² per module
1,3m² je Modul

NXEP 32 - 4 m²
NXEP 42 -5,2 m²



60x40 Modules / Module mit 60x40

Model Modell	Internal measurements Innenmaße	Capacity Kapazität	Steam Dampf
EM-20	826 x 682 x 200 mm	□□	Optional Optional
E-20 E-30	1226 x 682 x 200 mm 1226 x 682 x 300 mm	□□□	Optional Optional
EMD	1226 x 882 x 200 mm	□□□□	Optional Optional
ED-20 ED-30	1226 x 1282 x 200 mm 1226 x 1226 x 300 mm	□□□□□□	Optional Optional

76x46 Modules / Module mit 76x46

Model Modell	Internal measurements Innenmaße	Capacity Kapazität	Steam Dampf
NXM-20	961 x 931 x 200 mm	□□	Optional Optional
NXE-20	1421 x 931 x 200 mm	□□□□	Optional Optional
NXD-20	1421 x 1698 x 200 mm	□□□□□□	Yes ja



PIZZA RANGE BEREICH PIZZERIA

The secret to a good pizza lies in its dough. The oven is the tool that guarantees the final result. That is why the best pizza makers trust the SALVA modular oven.

The new modular pizza oven increases the field of vision by 30%. It maintains its power reaching 375°C with low consumption due to its POWER MASTER CONTROL system and the thermal inertia of the ceramic bricks.

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt im Teig. Der Ofen ist das Werkzeug, welches das Endergebnis garantiert. Daher verlassen sich die besten Pizzabäcker auf den Modulofen von SALVA.

Der neue Pizza-Modulofen erhöht das Sichtfeld um 30%. Bei einem geringeren Verbrauch bewahrt der Ofen seine Leistung und erreicht 375° C dank seines POWER MASTER CONTROL Systems und der thermischen Trägheit der Keramikziegel.



Modules for pizzas with Ø 30 cm / Module für Pizzas von Ø 30 cm

Model Modell	Internal measurements Innenmaße	Capacity Kapazität	Steam Dampf	Model Modell	Internal measurements Innenmaße	Capacity Kapazität	Steam Dampf
EM-20 Pizza	826 x 682 x 200 mm		No Steam Ohne Dampf	E-20 Pizza	1226 x 682 x 200 mm		No Steam Ohne Dampf
NXM-20 Pizza	1421 x 931 x 200 mm		No Steam Ohne Dampf	EMD-20 Pizza	1226 x 882 x 200 mm		No Steam Ohne Dampf
				NXE-20 Pizza	1421 x 931 x 200 mm		No Steam Ohne Dampf



TECHNOLOGY, INNOVATION AND QUALITY. TECHNOLOGIE, INNOVATION UND QUALITÄT.

E-ADVANCE PANEL / BEDIENFELD

- TOUCH CONTROL.
- Programmable motorised draft.
- 3 control zones:
Opening-Ceiling-Floor.
- Viewer for steam ready.
- 100 programs.
- ECO parameter (Auto power off).
- ECU parameter (Maintains efficient temperature).

- TOUCH CONTROL.
- Programmierbarer und antriebener Zug.
- 3 Regelzonen:
Öffnung-Decke-Boden.
- Visuelle Anzeige des vorbereiteten Schwadenapparates.
- 100 Programme.
- Parameter ECO (automatische Abschaltung).
- Parameter ECU (effiziente Temperaturhaltung).



FUTURE PANEL / BEDIENFELD

SALVA-LINK connection ready
Vorbereitet für den Anschluss an SALVA-LINK

- Intuitive panel.
- 5.7" colour graphic screen.
- 150 programs.
- Pictogram library incorporated.
- Programmable motorised draft.
- ECO parameter (Auto power off).
- ECU parameter (Maintains efficient temperature).

- Intuitives Bedienfeld.
- Grafischer Farbbildschirm von 5,7".
- 150 Programme.
- Eingebaute Piktogrammbibliothek.
- Programmierbarer und antriebener Zug.
- Parameter ECO (automatische Abschaltung).
- Parameter ECU (effiziente Temperaturhaltung).



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



OFFICES / VERTRETUNGENS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 647 320 389
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
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

OFFICES / VERTRETUNGENS

Région 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

Mr. Heiner Krieger
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

Mr.Ceren Somer
34408 Kagithane (Istambul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

Regional-Verkaufsleitung Deutschland Nord-West

Mr. Gerd Wüstefeld
Mobil: 0170 821 97 12
Mail: wuestefeld-salva@kabelmail.de

SALVA SOUTH EAST ASIA

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

SALVA UK & IRELAND

Mr. Peter Smith
e-mail: peters@salvagroup.net

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN

Mr. Mikel Larrañaga
GSM: +63 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL

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

SALVA CHINA

M. Michelle Chen Yan
Shanghai, P.R. China 200021
Tel.: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

M. Ksenia Zayats
117216 Moscow
Tel: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY

Mr. Nicolás Uranga
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA India

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

SALVA MIDDLE EAST

Mr. Usama Omar
Tel.: 00201014000686
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA ITALIA

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