

Metro

eléctrico / electric



Horno de convección de carro fijo para panadería y pastelería.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Rapidez de carga y descarga.
- Dimensiones reducidas.
- Ahorro de energía.
- Fácil mantenimiento.
- El vidrio exterior se abre para facilitar su limpieza.
- Amplia zona de visión del producto gracias a las dimensiones del vidrio de la puerta.
- Alumbrado fluorescente, mejorando la visión del producto.
- Carro fijo.

Fixed Rack Convection Oven for bread and cakes.

- *Convection oven for baking by fan circulated air.*
- *Rapidly reaches the baking temperature*
- *Easy loading and unloading.*
- *Small-size.*
- *Energy saving.*
- *Easy maintenance.*
- *The exterior glass can be opened for easy cleaning.*
- *Wide vision of the interior thanks to the dimensions of the glass made door.*
- *Fluorescent lighting improving the vision of the product.*
- *Fixed Rack.*

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTERERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTERERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

- Labe
- Eolo
- Kwik-co
- Boutique
- Kwik-co & Easy load
- Metro
- Modular
- Sirocco
- Elecsol

Fermentadoras
Proofers

- 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

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

Metro

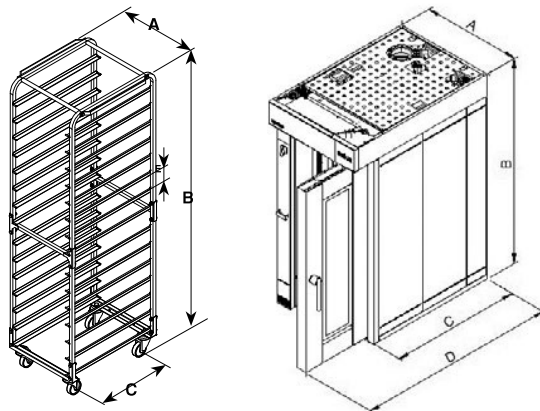
eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics



TIPO / TYPE	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
K-15 +H	24.5	3N~	230/400	60.5/35	50/60	614
K-15 +H 32 KW	32,5	3N~	400	46.2	50/60	614

Dimensiones / Dimensions



HORNOS OVENS	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Weight Kg	Capacidad / N° Trays	Altura útil entre bandejas Separation btw. Trays mm
K-15 +H	1.000	2.142	1.440	2.026	545	15 (80X46)	100
K-15 +H 32 KW	1.000	2.142	1.440	2.026	545	15 (80X46)	100

BANDEJERO RACKS	A mm	B mm	C mm	E mm
BK-15 (60X40)	450	1.792	608	106,25
BK-15 (66X46)	510			
BK-15 (75X45)	510		770	
BK-15 (80X40)	450		817	
BK-15 (80X46)	510		817	

Metro

eléctrico / *electric*

Paneles de mandos / *Control panel*

BASIC

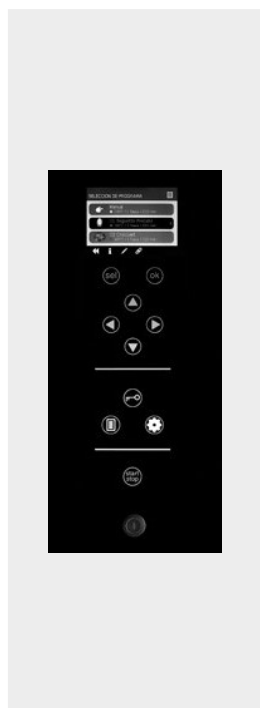
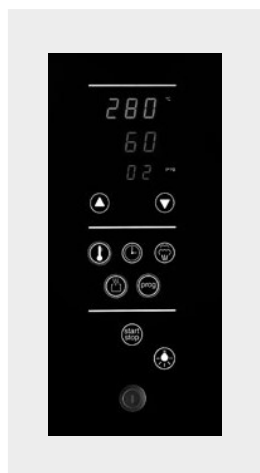
- Tiro manual. / *Manual damper.*

STANDARD

- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use.*
- TOUCH CONTROL.
- Dígitos de gran tamaño. / *Large digits.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters:*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO-Parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*

PREMIUM

- TOUCH CONTROL.
- Pantalla gráfica de gran tamaño 5,7". / *Large 5.7 'graphic display 5,7''.*
- Posibilidad de editar recetas con fotografías. / *Possibility of editing recipes with photographs.*
- Librería de pictogramas incorporada. / *Built-in pictogram library.*
- 150 programas con 10 fases en cada uno. / *150 programs 10 phases in each.*
- Gestión eficiencia energética. / *Energy efficiency management.*
- Calendario arranque temporizado. / *Timed Start Calendar.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters.*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Función carga parcial. / *Partial load function.*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*
- Posibilidad de conexión a web: SALVA LINK. / *Possibility of web connection: SALVA LINK.*



salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

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

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