



salva
Master Chef

HORNOS SALVA MASTERCHEF

*“Porque para ti
cocinar es arte”*

SALVA MASTERCHEF LA MARCA DEL ESPECIALISTA EN HORNOS

Desde 1.943 en el Grupo SALVA nos dedicamos a la fabricación de hornos y al desarrollo de soluciones en cocción para panadería, pastelería y hostelería.

El liderazgo como fabricante en España, con una producción que alcanza las 7.500 unidades por año, supone un aval para cualquier profesional a la hora de comprar un horno.

SALVA MASTERCHEF es la marca del Grupo SALVA para dar respuesta a cualquier necesidad de cocción, que se pueda presentar dentro del Sector de Hostelería. SALVA MASTERCHEF, pone al servicio de los cocineros, una amplia gama de hornos, que permiten llevar a la realidad aquellos platos concebidos en la imaginación de un creador y elaborados por las manos de un artista. No en vano, SALVA MASTERCHEF equipa las cocinas de varios restaurantes con tres estrellas Michelin.

SALVA MASTERCHEF es una gama de hornos orientada a aquellos establecimientos que quieran diferenciarse, por ofrecer una experiencia culinaria de calidad y originalidad. La experiencia del Grupo SALVA, como especialista en la fabricación de hornos, permite ofrecer una gama de alta tecnología, con una calidad contrastada y una alta fiabilidad.

Cuatro centros productivos, trece delegaciones en España, dos filiales en Francia y Chile, 4 Oficinas Comerciales en Inglaterra, Alemania, Turquía e India, que facilitan la expansión del Grupo SALVA, son el máximo exponente de este liderazgo.



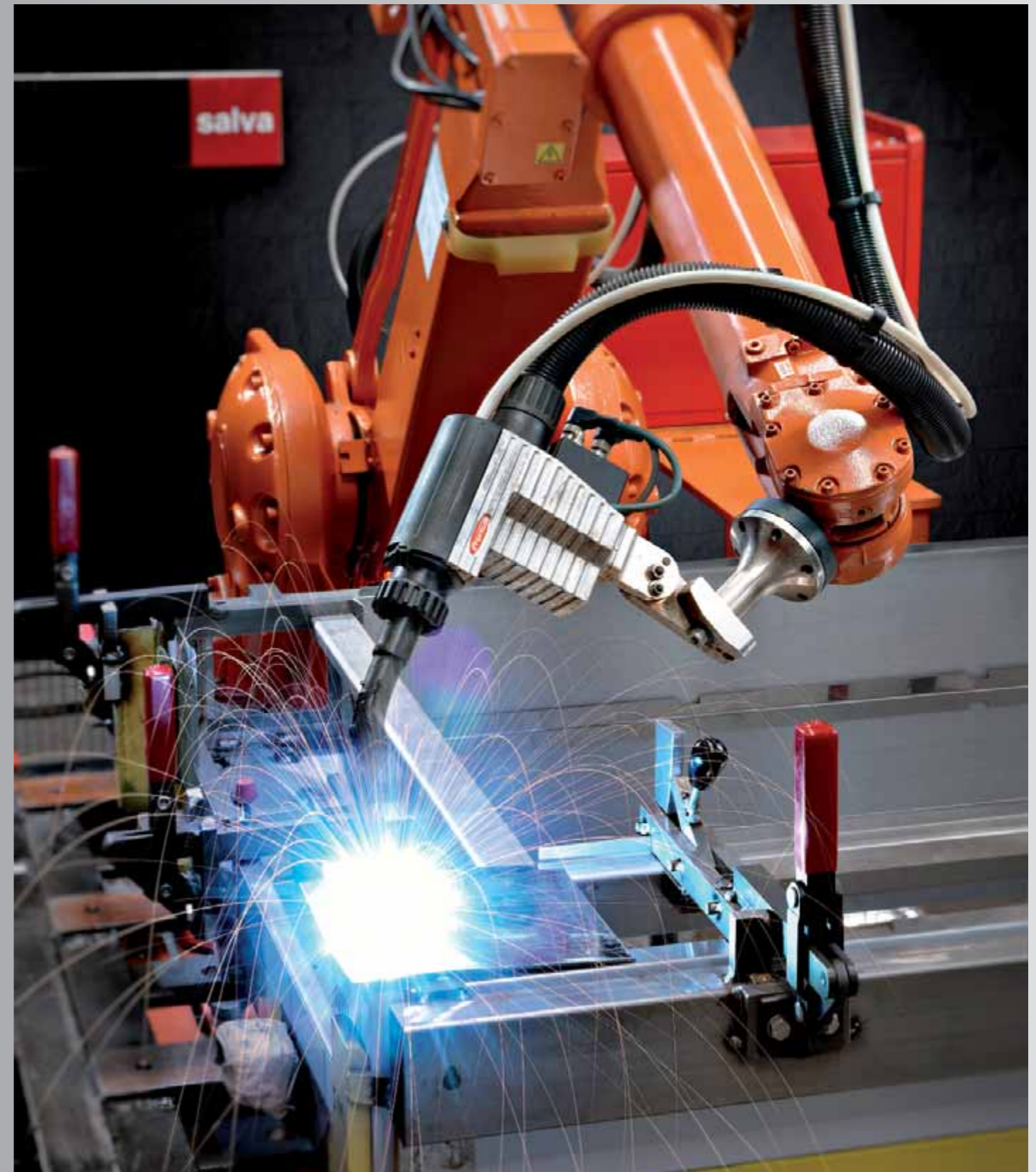
EN EL GRUPO SALVA, TENEMOS CAPACIDAD PARA OFRECERLE LO MEJOR



Disponemos de los medios de fabricación más avanzados, que nos permiten innovar, desarrollar y fabricar hornos a la medida de las expectativas que nuestros clientes ponen en nuestros productos y servicios.

De esta manera, podemos garantizar la fabricación de los equipos más robustos, fiables, fáciles de instalar y de mantener, con el fin de obtener su máximo rendimiento a lo largo de la vida de los mismos y por tanto minimizar los costes en la inversión de nuestros equipos.

Una célula de mecanización de punzonado y panelado con un almacén integrado, junto con nuestras líneas de soldadura robotizada, hacen del Grupo SALVA, la empresa fabril con mayor capacidad de producción de hornos de España. Esto nos permite dar una respuesta inmediata, eficaz y segura a la demanda existente en el sector de hostelería.



TECNOLOGÍA Y EQUIPO HUMANO UNIDOS POR UN OBJETIVO COMÚN: SATISFACER AL CLIENTE

El equipo humano del Grupo SALVA lo formamos más de 200 profesionales. Auténticos especialistas en nuestra materia; garantizamos la calidad de productos y servicios, teniendo como fin último la satisfacción de nuestros clientes, ofreciéndole aquel producto que maximice la rentabilidad sobre la inversión realizada.

Para cumplir todas las expectativas que los clientes ponen en nuestros hornos, nuestra prioridad es escuchar lo que ellos desean, observar sus métodos de trabajo, analizar sus tiempos muertos, para poner a trabajar la tecnología existente, con el fin de diseñar productos, que permitan desarrollar toda la capacidad creativa del artista, minimizando al máximo los tiempos de producción.

En el Grupo SALVA nos hemos dotado con un sistema de aseguramiento de la calidad, teniendo como eje central del mismo, la visión del cliente. Este sistema nos permite estar inmersos de manera permanente en un proceso de mejora continua, que nos lleva a ser más eficientes, tanto en los hornos que fabricamos, como en el servicio que damos a nuestros clientes.



SALVA MASTERCHEF: PORQUE PARA TI COCINAR ES ARTE

Tú eres el artista, cierra los ojos y concéntrate en ese plato que te va a representar. Los ingredientes, que en su justa proporción, darán a tu creación el equilibrio del sabor final aderezado por los aromas individuales de cada uno de ellos. La textura de cada uno de ellos, darán a tu plato, una experiencia única en el momento de ser degustado.

Recréate en la decoración final para que ese plato en el momento de ser presentado a tus clientes, ya desde los ojos invite a ser degustado, como uno de los mayores placeres de este mundo.

Somos conscientes de que tu tiempo debe de estar dedicado a la creación, a la búsqueda de nuevos sabores y fragancias. Y por tanto desde SALVA MASTERCHEF, ponemos a tu disposición la mayor gama de hornos de hostelería, que ningún fabricante español tiene. Nuestros fabricados son las herramientas que te permiten convertir en una realidad tangible tus momentos de inspiración.

SALVA MASTERCHEF es el complemento ideal para aquel restaurador, que quiere dejar volar su imaginación con la seguridad de que el horno no será quien le corte las alas a cada plato.

Ahora abre tu mente a toda nuestra carta de hornos. Para cocina de autor, tradicional, pizzería, panadería o para la elaboración de bollería, en SALVA MASTERCHEF encontrarás el horno que mejor se adapta a tus necesidades. La gama más amplia del mercado, donde descubrirás el horno que necesitas. Récreate con todos nuestros modelos.

No hay amor más sincero que el amor a la comida.

George Bernard Shaw



COCINA

SUA COMBI Eléctricos

HORNO SC-623+H/10 CMF
HORNO SC-623+H/10 STD



- 6 Bandejas GN 2/3.
- 20-50 comidas/día.

HORNO SC-6+V/10 CMF
HORNO SC-6+H/10 CMF
HORNO SC-6+H/10 STD



- 6 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 30-80 comidas/día.

HORNO SC-10+V/10 CMF
HORNO SC-10+H/10 CMF
HORNO SC-10+H/10 STD



- 10 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 80-150 comidas/día.

HORNO SC-1221+V/10 CMF
HORNO SC-1221+H/10 CMF
HORNO SC-1221+H/10 STD



- 12 Bandejas GN 2/1.
- 24 Bandejas GN 1/1.
- 150-300 comidas/día.

HORNO SC-20+V/10 CMF + CARRO
HORNO SC-20+H/10 CMF + CARRO
HORNO SC-20+H/10 STD



- 20 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 150-300 comidas/día.

HORNO SC-2021+V/10 CMF
HORNO SC-2021+H/10 CMF
HORNO SC-2021+H/10 STD



- 20 Bandejas GN 2/1.
- 40 Bandejas GN 1/1.
- 300-500 comidas/día.

SUA COMBI Gas

HORNO SC-6G+H/10 CMF
HORNO SC-6G+H/10 STD



- 6 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 30-80 comidas/día.

HORNO SC-10G+H/10 CMF
HORNO SC-10G+H/10 STD



- 10 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 80-150 comidas/día.

HORNO SC-1221G+H/10 CMF
HORNO SC-1221G+H/10 STD



- 12 Bandejas GN 2/1.
- 24 Bandejas GN 1/1.
- 150-300 comidas/día.

HORNO SC-20G+H/10 CMF
HORNO SC-20G+H/10 STD



- 20 Bandejas GN 1/1 +1 extra.
- 150-300 comidas/día.

COCINA

PANELES DE MANDO

CONFORT - CMF



- Pantalla táctil en color.
- Cocción en Delta T.
- Control saturación vapor.
- Conexión USB.
- 1000 programas con 20 pasos.
- Turbina bi-direccional con 5 velocidades.
- Autolavado.

STANDARD - STD



- Panel de mandos digital.
- Conexión USB.
- 99 programas con 5 pasos.
- Turbina bi-direccional.

HORNOS DE CONVECCIÓN VAPOR

LD-5 +H Host



- 5 bandejas GN 2/1
- 10 bandejas GN 1/1
- 30-80 comidas/día.

LT-4 +H Host



- 4 bandejas GN 1/1
- 20-50 comidas/día.

PASTELERÍA Y ASADOS

MODULAR NXM

- 3 GN 1/1 por módulo.
- 2 Bandejas 75 x 45 cm.

MODULAR NXE

- 5 GN 1/1 por módulo.
- 3 Bandejas 75 x 45 cm.



PIZZERÍA



NXM PIZZA

- 6 Pizzas ø30 por módulo.

NXE PIZZA

- 9 Pizzas ø30 por módulo.



PIZZA 4.30 • 4 Pizzas ø30



PIZZA 8.30 • 8 Pizzas ø30

PANADERÍA Y BOLLERÍA



KWIK-CO KX-5 (eléctrico o gas)
• 5 bandejas de 60 x 40 ó 66 x 46 cm.



KWIK-CO KX-9 (eléctrico o gas)
• 5 bandejas de 60 x 40 ó 66 x 46 cm.



Labe LT-4 + H
• 4 bandejas 60 x 40 cm.



Labe LC-4
• 4 bandejas 43 x 34 cm.

NUEVA GENERACIÓN HORNOS MIXTOS SUA COMBI

El Sua Combi es la elección perfecta para todos aquellos restauradores que buscan el justo equilibrio entre una gestión eficaz y una constante innovadora en la búsqueda de la excelencia culinaria. Es un producto avanzado que incorpora la última tecnología y nuevas funciones para simplificar y facilitar la utilización de los hornos y hacer realidad todos los momentos de inspiración de los cocineros más exigentes.

Un sabor más intenso. Una cocción milimétrica. Una fragancia especial... El Sua Combi es tan perfeccionista como el creador más exigente. Le entiende como nadie. Por eso, dispone de múltiples prestaciones para ayudarle en todo momento a obtener resultados precisos en la cocina.

SALVA MASTERCHEF introduce un nuevo y revolucionario sistema de panel de mandos táctil en su nueva generación de hornos mixtos. Su gran pantalla a color garantiza un control fácil e intuitivo del mismo y está desarrollado y probado para poder soportar las condiciones más adversas dentro de cualquier cocina. Gracias a este nuevo panel de mandos, la selección de programas se simplifica y se realiza rápidamente; incorpora nuevas funciones facilitando el trabajo a sus usuarios, y su mantenimiento es fácil y rápido ofreciendo una resistente y larga vida.

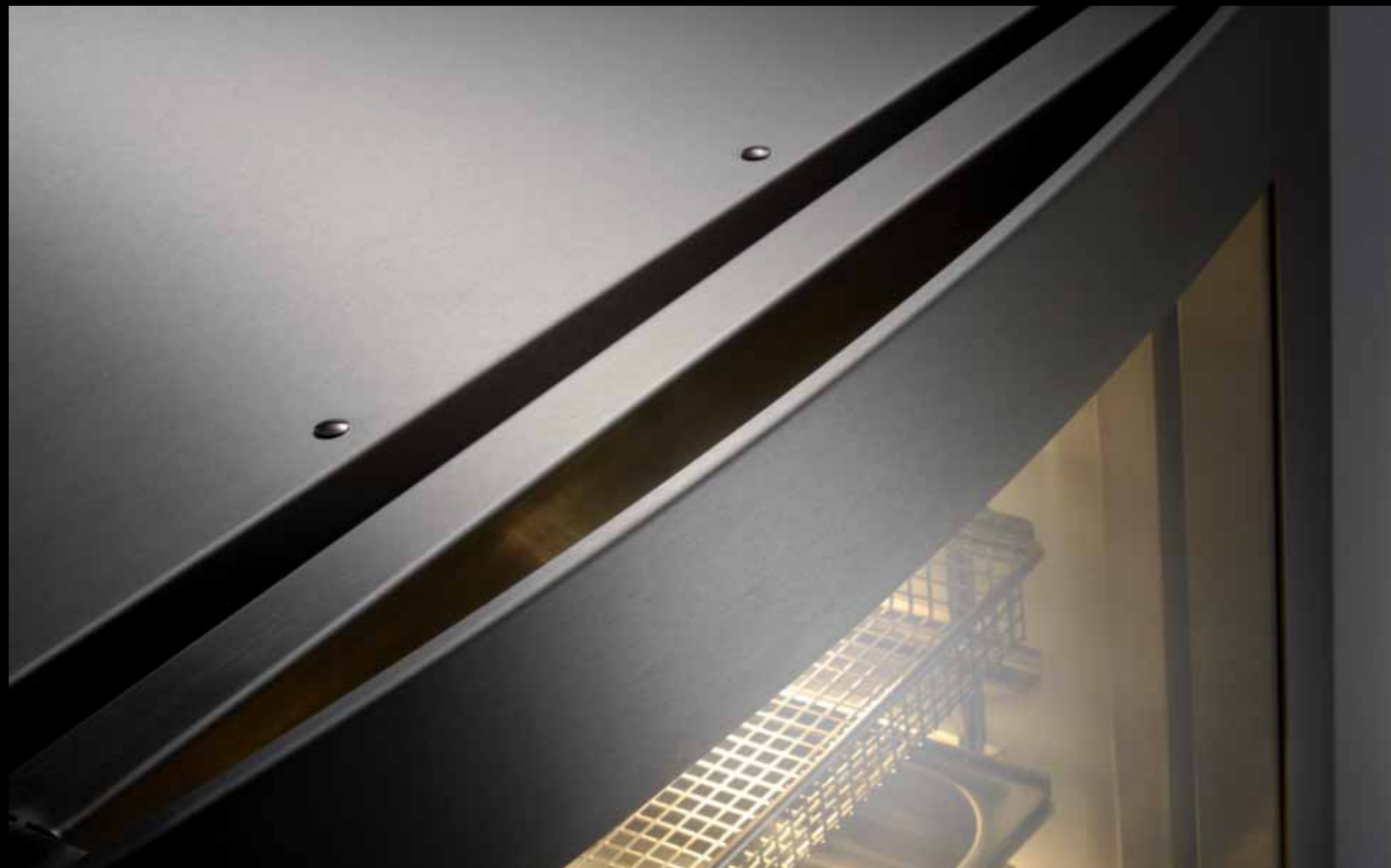


SUA COMBI

DETALLES CONSTRUCTIVOS Y PRESTACIONES TÉCNICAS

Puerta

El diseño especial de doble cristal con frontal curvo, además de ser una característica estética diferenciadora, es un elemento de refrigeración de la puerta para evitar que el exterior de la misma se caliente excesivamente. Esta refrigeración se consigue gracias al espacio libre entre la curva exterior y el cristal plano interior.



Manilla

Manilla robusta permitiendo una más cómoda apertura y cierre de la puerta. Gracias a un sistema interno, podemos abrir la puerta tanto girando la manilla hacia la derecha como hacia la izquierda.

El cierre se efectúa empujando fácil y suavemente la puerta lo que es muy importante puesto que nos facilita el trabajo y maniobras con cargas completas de bandejas o carros.



Bandeja de condensación

La parte inferior de la puerta integra una bandeja de recogida de condensación lo que evita goteos.

Ajuste automático del tiempo

Esta función asegura siempre el mismo resultado, independientemente de la cantidad de producto que sea introducido en el horno.



Sonda

La sonda nos permite poder controlar la temperatura de los alimentos durante todo el proceso de cocción. Su forma en "T" es más ergonómica lo que nos permite que su manipulación sea más cómoda.

Sus cuatro puntos de captación de temperatura aseguran un control perfecto en la cocción de los alimentos, obteniendo un resultado homogéneo en todos los niveles del horno.



Puerta de doble Cristal

La puerta de doble cristal asegura un excelente aislamiento térmico y permite un fácil mantenimiento.

Sistema de Control de boiler

En caso de avería del boiler, el horno sigue funcionando a través del sistema de inyección directa. Se activa de forma que permite al usuario finalizar el proceso de cocción.



Fácil mantenimiento

El panel de mandos es fácilmente desmontable por cualquier técnico, lo que permite acceder de una manera sencilla al cuadro eléctrico del equipo.

Sistema de servicio y diagnóstico

Realiza automáticamente una evaluación del microprocesador, detectando errores en el sistema.



Ducha exterior

Todos los modelos vienen equipados con una ducha exterior.

Autolimpieza automática del boiler


Una vez al día el boiler se limpia automáticamente, eliminando con precisión cualquier partícula de suciedad.


FUNCIONES DE SUA COMBI. NUNCA UN HORNO SE LO PUSO TAN FÁCIL


El Sua Combi quiere facilitarte el trabajo a la hora de cocinar. Por eso, dispone de múltiples funciones especiales:


nt Cocción a baja temperatura:
Son cocciones largas que se realizan a baja temperatura por lo que nos permiten cocinar de forma económica (por la noche cuando la electricidad es más barata) y sin castigar el producto lo que repercute en una merma inferior del mismo.


Δt Cocción Delta T:
Garantiza una diferencia constante entre la temperatura del corazón del producto y la temperatura de la cámara. Garantizamos así una cocción homogénea y constante, asegurando que el interior de los alimentos que se están cocinando, alcanzan la temperatura asignada. Se utiliza mucho con todos aquellos alimentos que por sus características tienen que llegar a una temperatura mínima.


 Ventilador:
Disponemos de la posibilidad de seleccionar entre 5 diferentes velocidades según lo que estemos cocinando, para garantizar que obtenemos el resultado deseado al finalizar la cocción.


 Válvula de tiro:
Permite extraer la humedad de la cámara de cocción cuando esto sea necesario, siguiendo los criterios de programación del usuario.

 Enfriamiento rápido:
Importante cuando necesitamos bajar la temperatura del horno para seguir cocinando los siguientes platos, evitando perder excesivo tiempo con la espera y pudiendo trabajar en continuo.

 Inicio automático:
El usuario puede preestablecer el encendido del horno dentro de un rango de 24 horas; esta opción se utiliza en combinación con las funciones de cocción de largo periodo, lo que permite ahorrar tiempo, energía y trabajo.

 Precalentamiento automático:
Asegura la temperatura óptima para comenzar a cocinar.

 Cocinar y mantener:
Una vez finalizada la cocción, en caso de tener que retrasar el que los platos sean servidos, podemos mantenerlos en el horno de forma suave y controlada sin que pierdan su textura ni temperatura, sirviéndolos cuando sea necesario y recién hechos.

 Control cocción por niveles:
Siempre y cuando los alimentos que introducimos en el horno compartan las mismas características para ser cocinados, aunque con tiempos diferentes, podemos programar los tiempos del horno por niveles. De esta forma cuando llegamos al tiempo establecido, el horno nos avisará para que podamos sacar la bandeja correspondiente para seguir cocinando el resto de alimentos hasta que llegue su momento.



SUA COMBI PANELES DE MANDO

En SALVA MASTERCHEF, disponemos de dos modelos de paneles de mando que se adaptan a todos aquellos Chefs que buscan una línea de equipamiento de gama alta y de fácil manipulación. Para ello, SALVA MASTERCHEF, introduce un nuevo y revolucionario sistema de panel de mandos táctil con una gran pantalla a color, garantizando un control fácil e intuitivo del mismo.



CONFORT

- Pantalla táctil en color
- Convección 30 - 300° C
- Cocción Mixta 30 - 300° C
- Vapor 99 - 130° C
- Vapor a baja temperatura 30 - 98° C
- Regeneración
- Sistema de banquetes
- Cocción a baja temperatura
- Cocción Delta T
- Cocinar y Mantener
- Control de tiempo independiente por bandejas
- 1000 programas con 20 pasos
- Ajuste de ciclo del ventilador
- Turbina bi-direccional con 5 velocidades
- Precalentamiento/enfriamiento automático
- Visualizado de programas en uso
- Vista rápida
- Sonda de 4 puntos
- Parada inmediata de turbina con apertura de puerta
- Autoclíma. Control de la saturación de vapor
- Inicio automático
- Ahorro de energía
- Función Ayuda
- Conexión USB
- HACCP
- Gestión automática de la capacidad (ACM)
- Sistema de control del Boiler (BCS)*
- Revisión y Diagnostico del sistema (SDS)
- Sistema control de Cal (CCS)*
- Sistema de ahorro de agua (WSS)
- Sistema automático de limpieza
- * solo en hornos con boiler
- Opcional HACCP



STANDARD

- Panel de mandos digital
- Convección 30 - 300° C
- Cocción Mixta 30 - 300° C
- Vapor 99 - 130° C
- Regeneración
- Sistema de banquetes
- 99 programas con 5 pasos
- Turbina bi-direccional
- Precalentamiento/enfriamiento automático
- Parada inmediata de turbina con apertura de puerta
- Autoclíma - control de la saturación de vapor
- Inicio automático
- Ahorro de energía
- Conexión USB
- Sistema de control del Boiler (BCS)*
- Revisión y Diagnostico del sistema (SDS)
- Sistema control de Cal (CCS)*
- Sistema de ahorro de agua (WSS)
- Opcional HACCP
- Sonda
- * solo en hornos con boiler

SUA COMBI SISTEMA DE AUTOLAVADO

SISTEMA DE AUTOLAVADO, ANÁLISIS HACCP Y COMUNICACIÓN/INTERFACE

Gracias al nuevo sistema de lavado que ha sido desarrollado para la nueva generación de hornos conseguimos simplificar y facilitar las tareas de limpieza del mismo, permitiendo al cocinero dedicar su tiempo a tareas de mayor valor añadido.

Dispone de 5 programas de autolavado, a elegir por el cocinero en función de sus necesidades (entre 21 minutos y 40 minutos de limpieza).

La utilización sistemática del autolavado nos permitirá garantizar siempre la utilización de la cámara de cocción en condiciones óptimas lo que prolongará su vida.

SALVA MASTERCHEF, consciente de que el tiempo es un recurso limitado, incluye el autolavado de serie en su gama de hornos confort (CMF).

HACCP (APPCC - Análisis de peligros y puntos de control críticos)

Este sistema permite registrar todos aquellos datos referentes a las preparaciones de alimentos realizadas en el Sua Combi. De esta manera, se evitan todos los posibles riesgos de contaminación alimenticia y se asegura la trazabilidad en los procesos de cocción.

COMUNICACIÓN / INTERFACE

Todos los hornos están equipados con un puerto USB lo que nos permite podernos conectar con el horno desde el exterior y de este modo poder recuperar o descargar todo tipo de informaciones (programación de recetas, imágenes, recuperación y visualización de la información HACCP, actualización de software...).



SUA COMBI SISTEMA DE BANQUETES

SISTEMA DE BANQUETES; REGENERACIÓN DE ALIMENTOS QUE NUNCA PIERDEN LA CALIDAD

El sistema de banquetes es un concepto que abarca desde el tratamiento de la materia prima hasta servir finalmente los platos a los comensales. Incluye la cocción, su posterior enfriamiento rápido, el mantenimiento y la regeneración.

Los hornos Sua Combi están preparados para regenerar comidas emplatadas. Esta técnica permite servir a muchos comensales en un corto periodo de tiempo, siendo ideal para caterings, bodas y otro tipo de celebraciones con numerosos asistentes, puesto que pueden gestionar hasta 70 platos a la vez.

Los platos se sitúan en unos carros especialmente diseñados facilitando su manipulación. Estos carros se introducen dentro del Sua Combi y una vez llegada a la temperatura requerida podemos servirlos o seguir manteniéndolos a temperatura cubriéndolos con la manta térmica que asegura el mantenimiento de la temperatura durante 20 minutos sin ninguna pérdida de calidad del producto.



COCINA

Modelos SUA COMBI



SC-623

Capacidad: **6 bandejas GN 2/3**
Capacidad de comidas: **20-50 por día**
Altura entre bandejas: **65 mm.**
Dimensiones (ancho x alto x prof.): **683 x 575 x 644 mm.**
Peso:
Potencia: **65 Kw.**
Conexión agua/desagüe: **G 3/4 " / 40**
Potencia Monofásico: **3, 3 Kw.**
Potencia Trifásico: **4,9 Kw.**
Voltaje Monofásico: **1N ~/230 V/ 50 Hz.**
Voltaje Trifásico: **3N ~/ 400 V/ 50 Hz.**



SC-6

Capacidad: **6 bandejas GN 1/1 + 1 extra**
Capacidad de comidas: **30-80 por día**
Altura entre bandejas: **65 mm.**
Dimensiones (ancho x alto x prof.): **933 x 786 x 863 mm.**
Peso: **110 Kg.**
Potencia: **10,2 Kw.**
Potencia generador vapor (boiler): **9 Kw.**
Voltaje: **3 N ~/400 V /50 Hz.**
Conexión agua/desagüe: **G 3/4 " / 50**

PARÁMETROS MODELOS DE GAS:

Dimensiones (ancho x alto x prof.): **933 x 956 x 864 mm.**
Potencia calorífica: **13 Kw.**
Potencia eléctrica: **0,3 Kw.**
Consumo de gas (G20): **1,3 m3 / h**
Voltaje: **1 N ~/230 V /50 Hz.**
Conexión gas: **G 3/4"**



SC-10

Capacidad: **10 bandejas GN 1/1 + 1 extra**
Capacidad de comidas: **80-150 por día**
Altura entre bandejas: **65 mm.**
Dimensiones (ancho x alto x prof.): **933 x 1046 x 863 mm.**
Peso: **132 Kg.**
Potencia: **17,6 Kw.**
Potencia generador vapor (boiler): **12 Kw.**
Voltaje: **3 N ~/400 V /50 Hz.**
Conexión agua/desagüe: **G 3/4 " / 50**

PARÁMETROS MODELOS DE GAS:

Dimensiones (ancho x alto x prof.): **933 x 1216 x 864 mm.**
Potencia calorífica: **18 Kw.**
Potencia eléctrica: **0,8 Kw.**
Consumo de gas (G20): **1,9 m3 / h**
Voltaje: **1 N ~/230 V /50 Hz.**
Conexión gas: **G 3/4 "**



COCINA

Modelos SUA COMBI



SC-1221

Capacidad: 12 bandejas GN 2/1
24 bandejas GN 1/1
Capacidad de comidas: 150-300 por día
Altura entre bandejas: 65 mm.
Dimensiones (ancho x alto x prof.): 1105 x 1353 x 997 mm.
Peso: 207 Kg.
Potencia: 35 Kw.
Potencia generador vapor (boiler): 24 Kw.
Voltaje: 3 N ~/400 V /50 Hz.
Conexión agua/desagüe: G 3/4 " / 50



SC-20

Capacidad: 20 bandejas GN 1/1
Capacidad de comidas: 150-300 por día
Altura entre bandejas: 65 mm.
Dimensiones (ancho x alto x prof.): 948 x 1824 x 870 mm.
Peso: 221 Kg.
Potencia: 35 Kw.
Potencia generador vapor (boiler): 24 Kw.
Voltaje: 3 N ~/400 V /50 Hz
Conexión agua/desagüe: G 3/4 " / 50



SC-2021

Capacidad: 20 bandejas GN 2/1
40 bandejas GN 1/1
Capacidad de comidas: 300-500 por día
Altura entre bandejas: 65 mm.
Dimensiones (ancho x alto x prof.): 1105 x 1841 x 952 mm.
Peso: 330 Kg.
Potencia: 59 Kw.
Potencia generador vapor (boiler): 48 Kw.
Voltaje: 3 N ~/400 V /50 Hz.
Conexión agua/desagüe: G 3/4 " / 50



COCINA

LD-5 HOST y LT-4 HOST.

Los multiusos de Salva Masterchef

Gracias a una gran flexibilidad, el LD-5 y LT-4 Host son los hornos más sencillos de la gama de cocina que se adaptan a todo tipo de preparaciones. Calientan, cocinan, gratinan... Realizan todo tipo de funciones cumpliendo siempre con las expectativas del cocinero.

El LD5 Host es el único en el mercado que permite aprovechar en el mínimo espacio la máxima capacidad de cocción. 10 bandejas GN 1/1 ó 5 GN 2/1.

El LT-4 Host, gracias a su panel de mandos electromecánico y su sistema de inyección directa, hacen de él un horno sencillo en su uso.

LD-5 Host

Medidas exteriores: 87,5 x 89,2 x 57,2 cm.

Acero inoxidable

Potencia 9,4 Kw. Monofásico 230 v. ó trifásico 230/400 v.

Nº de bandejas:

- 10 bandejas Gastronorm 53 x 32,5 cm. GN 1/1
- 5 bandejas Gastronorm 53 x 65 cm. GN 2/1

Separación entre bandejas: 7 cm.

Termostato: 50/320 °C.

Tiempo: 0/60'.

Peso: 104 Kg.

Inyección programable de vapor.



LT-4 Host

Medidas exteriores: 84 x 67,5 x 61 cm.

Acero inoxidable

Potencia 5,5 Kw. Monofásico 230 v. ó trifásico 230/400 v.

Nº de bandejas:

- 4 bandejas Gastronorm 53 x 32,5 cm. GN 1/1

Separación entre bandejas: 8 cm.

Termostato: 50/320 °C.

Tiempo: 0/60'.

Peso: 80 Kg.

Inyección directa de vapor.



Nuestras vidas no están en manos de los dioses, sino en manos de nuestros cocineros.

Lin Yutang 1895-1976. Escritor y filólogo chino.



PASTELERÍA Y ASADOS

MODULAR:

Nuevos tiempos en la cocción tradicional

La cocina tradicional es algo que jamás deja de elaborarse. Pero a su vez, tampoco deja de evolucionar. Con este horno, Salva Masterchef ofrece la solución perfecta a todos aquellos profesionales que se dedican a este tipo de cocina.

El Modular es un horno de cocción sobre soleras. Este tipo de cocción, tradicional donde los haya, hace que el Modular sea el horno más adecuado para la elaboración de tartas, bizcochos o pasteles.

Además, es un horno que se adapta perfectamente a las necesidades de aquellos restaurantes que cocinan asados tradicionales: cochinitos, corderos...

Otro de los puntos fuertes del Modular es su polivalencia, ya que permite la posibilidad de ir ampliándose en función de las necesidades actuales y futuras de cada negocio.

Modular NXE
Medidas Exteriores: 1920 x 1290 x 320 mm
Medidas Interiores: 1420 x 800 x 200 mm
Peso: 215 Kg
Capacidad útil:
3 bandejas 75 x 45 cm
5 bandejas GN 1/1
Potencia Total:
9,4 Kw
10,8 Kw (Módulo NXE con vapor)

Modular NXM
Medidas Exteriores: 1460 x 1290 x 320 mm
Medidas Interiores: 960 x 800 x 200 mm
Peso: 170 Kg
Capacidad útil:
2 bandejas 75 x 45 cm
3 bandejas GN 1/1
Potencia Total:
6,6 Kw
8 Kw (Módulo NXM con vapor)



PIZZERÍA

PIZZA 4.30, 8.30, NXM PIZZA, NXE PIZZA

Una elección redonda

Aquellos profesionales hosteleros que se dediquen a hacer pizzas acertarán de lleno con esta gama de SALVA MASTERCHEF. Y es que el 4.30, el 8.30, el NXM Pizza o el NXE Pizza tienen todos los ingredientes necesarios para que el pizzero trabaje de una forma cómoda y eficaz.

Son hornos de cocción sobre solera que permiten la obtención de las pizzas más auténticas y tradicionales del mercado gracias a los 400°C que alcanzan.

Si a todo ello le añadimos características como el alumbrado, la resistencia, iluminación y limpieza obtenemos un horno perfecto para su establecimiento.



Modelo PIZZA 4.30 PIZZA 8.30 NXM PIZZA NXE PIZZA



Medidas exteriores	100 x 83,5 x 41,3 cm	100 x 83,5 x 41,3 cm	146 x 129 x 32 cm	192 x 129 x 32 cm
Peso	81 Kg	81 Kg	188 Kg	241 Kg
Medidas interiores	65 x 65 x 20 cm	65 x 65 x 20 cm	96 x 80 x 20 cm	142 x 80 x 20 cm
Capacidad útil			6 pizzas de ø 30 cm	9 pizzas de ø 30 cm
Termostato		50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C
Potencia	4,2 Kw. Monofásico 230 v ó trifásico 230/400 v	4,2 Kw. Monofásico 230 v ó trifásico 230/400 v	8,2 Kw. trifásico 230/400 v	12,5 Kw. trifásico 230/400 v

PANADERÍA Y BOLLERÍA

KWIK-CO y LABE:

La panadería en su propio restaurante

Ofrecer en su restaurante una variedad de panes recién hechos ya no cuesta tanto. Con todas las versiones de Kwik-co y Labe podrá crear diferentes tipos de panes de una manera sencilla. A su gusto. Y lo más importante, dentro de su establecimiento.

Incorpore este horno a su restaurante. Y descubrirá todas las ventajas de tener la panadería en su cocina.



Modelo KWIK-CO KX-5 (eléctrico o gas) KWIK-CO KX-9 (eléctrico o gas) LABE LT-4 LABE LC-4



Medidas exteriores	84 x 120 x 54 cm	84 x 120 x 107 cm	84 x 67,5 x 61 cm	59 x 54 x 56 cm
Potencia	7,5 Kw. III 230/400 v	14,5 Kw. III 230/400 v	5,5 Kw. a 230 v. ó 230/400 v	2,5 Kw. Potencia med: 1,12 Kw. II 230 v
Capacidad	4 ó 5 bandejas de 66x46 ó 60x40 cm	9 bandejas de 66x46 ó 60x40 cm	9 bandejas de 66x46 ó 60x40 cm	9 bandejas de 66x46 ó 60x40 cm
	Inyección de vapor	Inyección de vapor		

SERVICIO POST-VENTA: SALVA MASTERCHEF A SU DISPOSICIÓN

Nuestros objetivos son los siguientes:

- Maximizar el rendimiento de nuestros hornos.
- Minimizar el tiempo de puesta en marcha.
- Minimizar el tiempo de resolución de averías.
- Minimizar los costes de intervención.

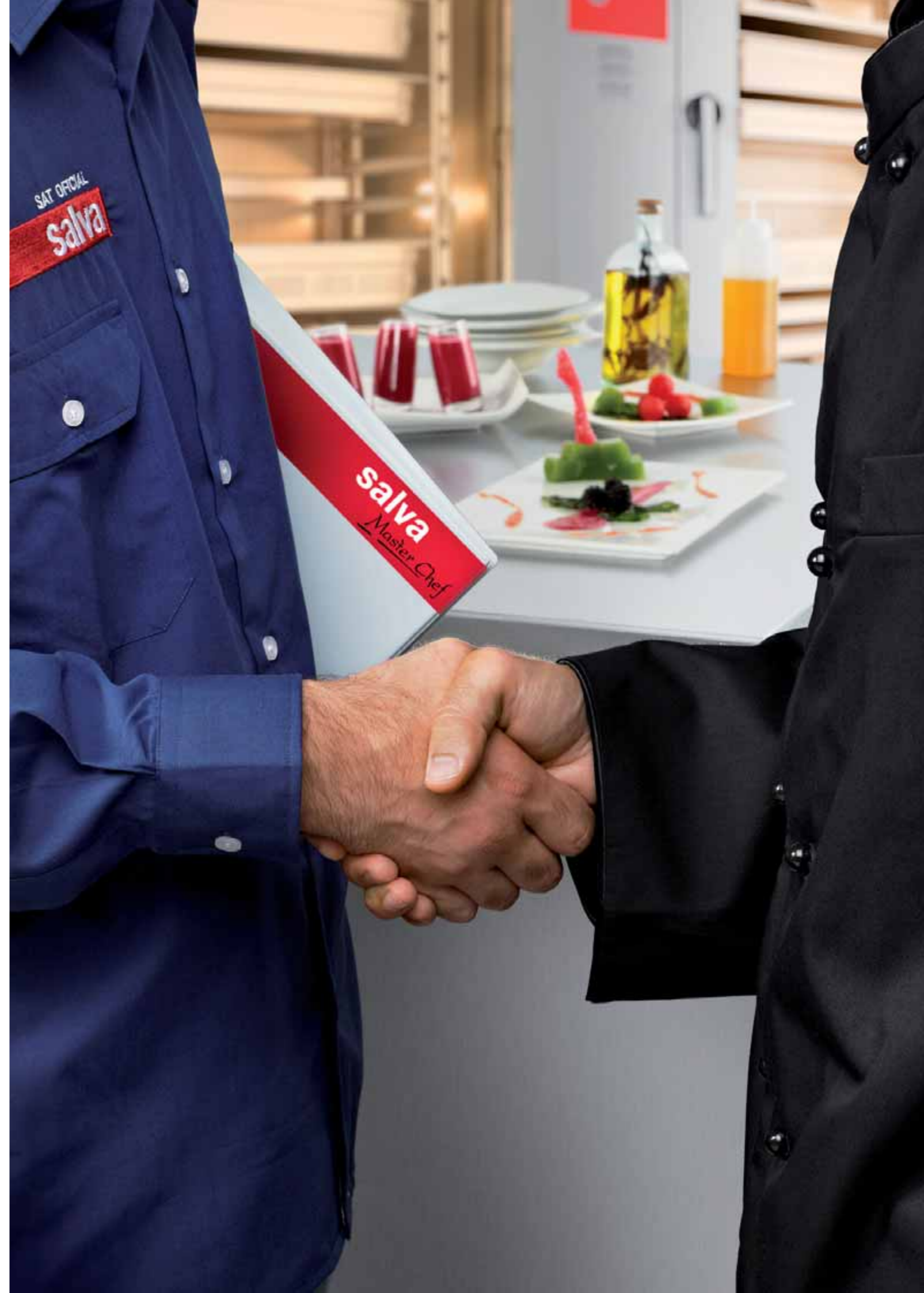
Porque para el Grupo SALVA la rentabilidad de su negocio es nuestra razón de ser.

Para ello nos apoyamos en los siguientes pilares:

Puesta en marcha rápida y eficiente. Para que saque usted el máximo rendimiento a su horno SALVA MASTERCHEF, toda instalación sigue un protocolo específico.

Cobertura total durante el periodo de garantía. Toda nuestra Red de Distribuidores oficiales, a través de sus técnicos, formados y homologados por los Responsables Técnicos del Grupo SALVA, nos permiten atenderle, de una manera rápida y precisa, en cualquier momento. Además, disponemos de un almacén en fábrica dedicado ex profeso, que garantiza la reposición de cualquier pieza crítica ante una eventual ruptura de stock.

Máximo rendimiento durante el ciclo de vida. Nuestros Distribuidores Oficiales, le garantizan el acceso a recambios originales SALVA MASTERCHEF. Porque la vida del producto no termina cuando prescribe el periodo de garantía.



Salva Industrial, S.A.

Ctra. nac. nº1 km 471, polígono 107

20100 Lezo (Guipúzcoa)

Tel. +34 943 449 300

Fax. +34 943 449 329

E-mail España: salva@salva.es

www.salva.es



Delegaciones

GALICIA

Sr. Emilio Collazo .639 814 636

ASTURIAS, LEÓN, PALENCIA, ZAMORA, VALLADOLID, SALAMANCA

Sr. Javier García García. 610 095 554

PAÍS VASCO, LA RIOJA, NAVARRA, SORIA, BURGOS, CANTABRIA

Sr. J.Jorge Pascual . 608 976 124

ARAGÓN

Sr. Jose Marín. 610 428 341

BARCELONA -provincia -

Sr. Daniel Guardiola . 639 707 951

LÉRIDA, GERONA, TARRAGONA, ANDORRA

Sra. Judith Muñoz. 649 357 880

BALEARES

Sr. Daniel Avellá. 690 942 299

MADRID, ÁVILA, GUADALAJARA, SEGOVIA, TOLEDO, CIUDAD REAL

Sr. Javier Rivero. 686 977 314

VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN, MURCIA, CUENCA, ALBACETE

Sr. Silvino Oliver. 665 510 359

EXTREMADURA

Sr. Julián Cano. 652 518 153

HUELVA, SEVILLA, CÁDIZ

Sr. Antonio Jose Blanco. 609 565 515

CÓRDOBA, JAEN, ALMERÍA, GRANADA, MÁLAGA

Sr. Juan Cañete. 660 083 091

CANARIAS

Sr. Sergio García. 630 874 386