



Kwik-co/metro

75
YEARS
Since 1943

salva

Español / Francés

UNA NUEVA ERA *UNE NOUVELLE ÈRE*

El Kwik-co, abre una nueva era en la cocción cara al cliente.

Su avanzado diseño de líneas rectas, los materiales de última generación, como el cristal templado y la calidad de sus componentes, abren un nuevo concepto de horno. En este nuevo Kwik-co se refleja, la experiencia y conocimiento, adquirido por el equipo humano que compone SALVA, desde que en el año 1.984 lanzara esta gama de producto.

El nuevo Kwik-co aporta todos los elementos necesarios para diferenciar su negocio del resto.

Le four Kwik-co ouvre une nouvelle ère dans la cuisson face au client.

Le design affirmé aux lignes droites, les matériaux de dernière génération, comme le verre trempé, et la qualité de ses composants constituent une nouvelle notion de four. Ce nouveau Kwik-co est le reflet de l'expérience et des connaissances acquises par l'équipe humaine qui compose SALVA, depuis 1984, année du lancement de cette gamme de produit.

Le nouveau Kwik-co apporte tous les éléments nécessaires pour distinguer votre établissement des autres.

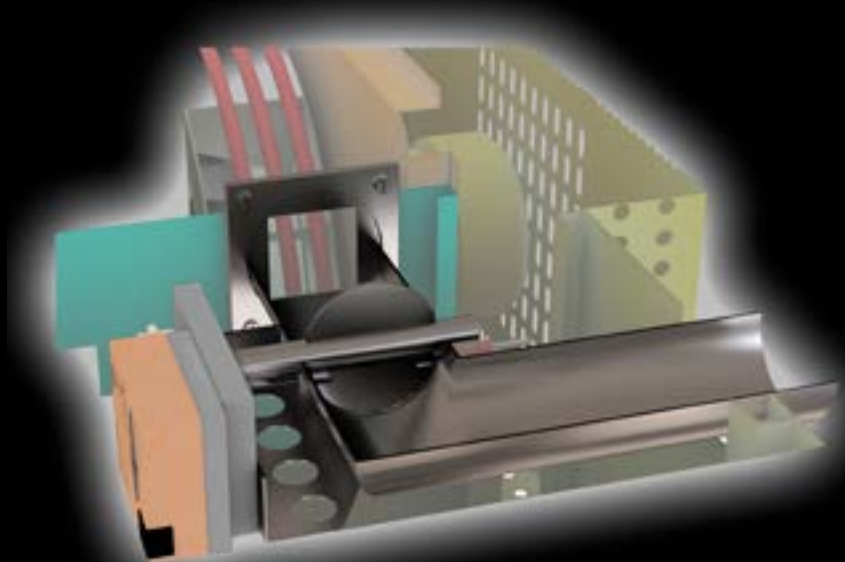
kwik-co

“EL NUEVO KWIK-CO”

“LE NOUVEAU KWIK-CO”

El nuevo Kwik-co ha sido diseñado cuidando todos los aspectos hasta el mínimo detalle, con el fin de hacer un horno estéticamente único, con una excelente homogeneidad de cocción y con una robustez “cero fallos”.

Le nouveau Kwik-co a été soigneusement conçu dans les moindres détails afin d'en faire un four à l'esthétique unique, offrant une excellente homogénéité de cuisson et d'une robustesse « zéro panne ».



“El tiro es motorizado en todas las versiones, en el caso de los Premium y Standard, además es programable, evitando la acción manual del operario a mitad de cocción”.

“Le tirage est motorisé sur toutes les versions, dans le cas des Premium et Standard, il est, de plus, programmable, ce qui évite l'action manuelle de l'opérateur en fin de cuisson”.

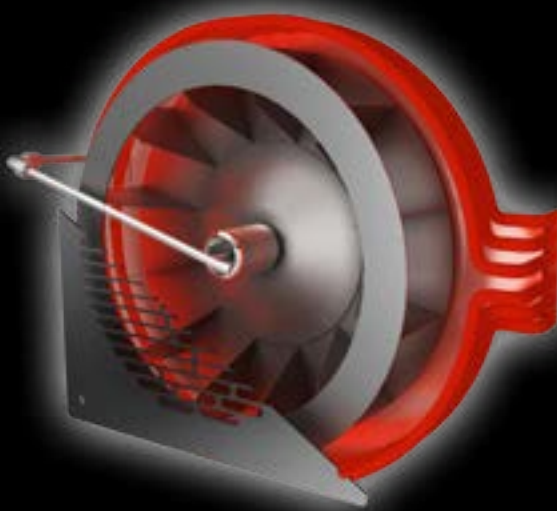


“Los pulmones laterales han sido diseñados para que el flujo de aire sea repartido de forma homogénea por toda la cámara y garanticen una excelente cocción de producto”.

“Les ouvertures latérales ont été conçues pour que le flux d'air soit distribué de façon homogène dans toute la chambre, garantissant une excellente cuisson des produits”.

La turbina está fabricada en acero inoxidable AISI 304. Con 350 mm de diámetro y giro a 1.500 r.p.m., es el corazón del horno. Su giro autoreversible cada 2 minutos garantiza una cocción homogénea.

La turbine est fabriquée en acier inoxydable AISI 304. De 350 mm de diamètre et rotation à 1.500 r.p.m., c'est le cœur du four. Sa rotation alternée toutes les 2 minutes garantit la cuisson homogène.



“El vaporizador de alto rendimiento, garantiza un spray de vapor, que se distribuye por toda la cámara. La inyección del agua sobre el difusor acoplado en el eje de la turbina, genera las partículas atomizadas de vapor.”

Le vaporisateur haut rendement garantit un jet de vapeur qui est distribué dans toute la chambre. L'injection d'eau sur le diffuseur couplé à l'axe de la turbine génère les particules pulvérisées de vapeur.



Cámara redondeada y estanca. Favorece el flujo de aire, garantiza una cocción homogénea y evita fugas.

Chambre arrondie et étanche. Elle favorise le flux d'air, garantit une cuisson homogène et évite déperditions.



“100.000 veces es el número que se abre y se cierra la puerta de un horno Kwik-co a lo largo de su vida media.” Una puerta que garantiza un funcionamiento perfecto a prueba de fatiga gracias a:

1. La Manilla / Cierre: Reforzada y de gran grosor, su amplia palanca permite una apertura sin esfuerzo
2. Detector de puerta: Magnético.
3. Bisagras: 5 mm de espesor. Las más robustas del mercado. Acero inoxidable AISI 304.

“100.000 est le nombre de fois que la porte d'un four Kwik-co s'ouvre et se ferme, en moyenne durant sa durée de vie.” Une porte qui assure un fonctionnement résistant à l'usure, grâce à:

- 1. La poignée / fermeture: Renforcée et de grande épaisseur, sa longue barre permet une ouverture sans effort*
- 2. Détecteur de porte: Magnétique.*
- 3. Charnières: 5 mm d'épaisseur. Les plus robustes du marché. Acier inoxydable AISI 304.*

doles des dia dolorpo riber



“EL NUEVO KWIK-CO”
“LE NOUVEAU KWIK-CO”



“Revestimiento de Acero Inoxidable. Garantiza el equilibrio estético del vidrio templado con las exigencias de uso, protegiéndolo a modo de parachoques”.

“L’habillage en acier inoxydable. Garantit l’équilibre esthétique du verre trempé et les exigences d’utilisation, en le protégeant comme un pare-chocs.”.



“Una manilla con la personalidad de SALVA, robusta y fiable”

“Une poignée, signée SALVA, robuste et fiable”



“Puerta COOL-TOUCH de doble cristal. Cristal Exterior frío por sistema de rotura del puente térmico y cristales “Low-e” bajo emisivos”.

“Porte COOL-TOUCH à double vitrage. Verre Extérieur froid avec système de rupture du pont thermique et verres “Low-e” à basse émissivité”.



“Equipado con un altavoz regulable en intensidad: señales sonoras son adaptables a cada punto de venta”. (Solo en versión Premium)

“Equipé d’un haut-parleur réglable en intensité: les signaux sonores sont adaptables à chaque point de vente”. (Seulement en version Premium)



“Puerta de doble cristal con sistema abre-fácil para su limpieza”

“Porte à double vitrage et système ouverture facile pour le nettoyage”



“Pulmones abisagrados que garantizan un fácil acceso a la cámara de cocción para su limpieza”.

“Supports glissières pivotant qui garantissent un accès facile à la chambre de cuisson pour son nettoyage”.

“EL NUEVO METRO K15”

“LE NOUVEAU METRO K15”

La nueva generación del horno METRO K-15 es única. Su meticuloso diseño incorporando componentes de alta calidad hacen de él, el horno más robusto del mercado. A esto debemos sumar las últimas innovaciones de SALVA en materia energética que hacen que el horno METRO K-15 sea el horno más eficiente, energéticamente hablando, del mercado.

La nouvelle génération du four METRO K-15 est unique. Grâce à sa conception méticuleuse avec des composants de haute qualité, il s'agit du four le plus robuste du marché. Il faut également ajouter les dernières innovations de SALVA en matière énergétique qui optimisent au maximum l'efficacité du four METRO K-15 dans ce domaine.

HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN.

El estudiado diseño de la cámara y las 3 turbinas de 350 mm de diámetro reparten el aire de manera perfecta, permitiendo una cocción rápida y homogénea en todas las bandejas.

HOMOGÉNÉITÉ DE CUISSON.

La conception extrêmement soignée de la chambre et les 3 turbines de 350 mm de diamètre distribuent parfaitement l'air et permettent une cuisson rapide et homogène dans tous les niveaux ou étages .

TIRO MOTORIZADO.

Con la apertura del tiro programable desde el panel se evitan los posibles olvidos a la hora de abrir el tiro, asegurando un producto siempre crujiente.

TIRAGE MOTORISÉ.

L'ouverture du tirage programmable depuis le panneau permet de ne pas oublier d'ouvrir le tirage afin de toujours obtenir un produit croustillant.

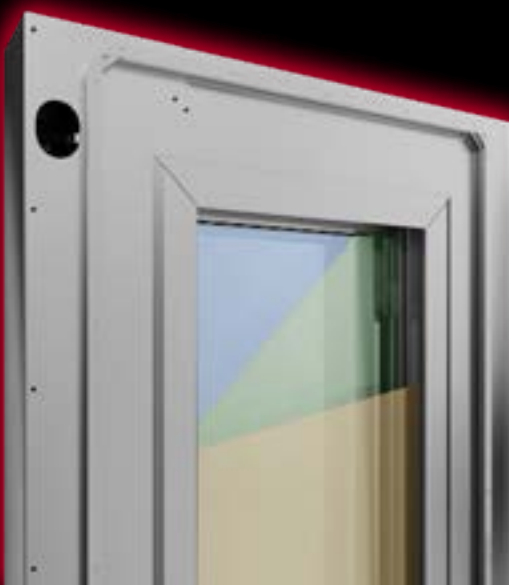


CIERRE DOBLE.

Asegura estanqueidad de la cámara de cocción minimizando las pérdidas energéticas por fugas de calor. Permite una fácil apertura y cierre de la puerta.

DOUBLE FERMETURE.

La finalité est de garantir l'étanchéité de la chambre de cuisson pour réduire au minimum les pertes énergétiques causées par déperditions de chaleur. Ce système permet d'ouvrir et de fermer facilement la porte.



TRIPLE CRISTAL AISLANTE.

Reduce las pérdidas energéticas al máximo. Cristal exterior FRÍO por sistema de rotura del puente térmico.

TRIPLE VITRE ISOLANTE.

Elle réduit au maximum les pertes énergétiques. Il s'agit d'un verre extérieur FROID avec un système de rupture du pont thermique.



EJES DE GIRO.

Los ejes de giro de alta resistencia garantizan que la puerta se abra y se cierre 100.000 veces durante todo su ciclo de vida sin sufrir descuadres en la misma.

AXES DE ROTATION.

Les axes de rotation haute résistance permettent d'ouvrir et de fermer la porte 100 000 fois pendant tout son cycle d'utilisation sans souffrir de déréglages dans la même.





ERGONOMÍA,
ECONOMÍA Y
SEGURIDAD.

L'ERGONOMIE,
L'ÉCONOMIE ET
LA SÉCURITÉ.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA.

En el diseño del nuevo horno METRO K-15, se ha tenido en cuenta hasta el último detalle para una mayor comodidad, economía y seguridad en el uso diario.

Incorpora mejoras técnicas que hacen que el trabajo diario y el mantenimiento del horno sea mucho más cómodo, sencillo y económico.

DES DÉTAILS QUI MARQUENT LA DIFFÉRENCE.

La conception du nouveau four METRO K-15 a soigné tous les détails pour fournir davantage de confort, d'économie et de sécurité dans son usage quotidien.

Il incorpore en effet des améliorations techniques qui permettent de profiter d'un travail et d'une maintenance beaucoup plus confortables, simples et économiques.



El brazo de apertura del METRO K-15 permite un trabajo cómodo y rápido evitando lesiones.

Le bras d'ouverture du METRO K-15 permet de travailler confortablement et rapidement, tout en évitant les blessures et les accidents.



Defensa ANTIIMPACTOS del panel de mandos.

Défense ANTI-IMPACTS du panneau de commande.



El acceso directo a los componentes del cuadro eléctrico minimizan los costes de intervención.

L'accès direct aux composants du tableau électrique réduit les coûts d'intervention.



SISTEMA DE SEGURIDAD "HOMBRE-ATRAPADO".

Apertura sin manos desde el interior del horno

SYSTÈME DE SÉCURITÉ « HOMME COINCÉ ».
Ouverture sans mains depuis l'intérieur du four.

“EL NUEVO METRO K-15”
“LE NOUVEAU METRO K-15”

PANELES DE MANDO

TABLEAUX DE COMMANDE

El horno Kwik-co se puede montar con tres paneles de mando diferentes: PREMIUM, STANDARD y BASIC.

Le four Kwik-co peut être monté avec trois tableaux de commande différents: PREMIUM, STANDARD et BASIC.

STANDARD

- Inversión giro
- 10 programas
- Fácil de programar y de usar
- Carga de programas mediante Firmware
- Tiro programable
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU

- *Inversement rotation*
- *10 programmes*
- *Facile à programmer et à utiliser*
- *Téléchargement de programmes par Firmware*
- *Tirage programmable*
- *Paramètre ECO (Arrêt automatique)*
- *Paramètre ECU*



BASIC

- Inversión giro
- Dígitos de gran tamaño
- Botonera electromecánica
- Carga de programas mediante Firmware
- “Tiro motorizado”

- *Inversement rotation*
- *Ecran de visualisation*
- *Commandes électromécanique*
- *Téléchargement de programmes par Firmware*
- *“Tirage motorisé”*



PREMIUM

El panel intuitivo PREMIUM tiene una rápida curva de aprendizaje.

- Inversión giro
- Touch Control
- Pantalla Gráfica a color de gran tamaño
- 100 programas, 10 fases
- Calentamiento independiente por programa
- Librería de pictogramas incorporada
- Carga de programas mediante Firmware
- Tiro programable
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU (Mantenimiento temperatura eficiente)
- SALVA LINK
- Carga parcial.
- Cocciones encadenadas

Le tableau intuitif PREMIUM dispose d'une courbe rapide d'apprentissage.

- *Inversement rotation*
- *Touch Control*
- *Ecran graphique couleur, grande taille*
- *100 programmes, 10 phases*
- *Chauffage indépendant par programme*
- *Librairie de pictogramme incorporée*
- *Téléchargement de programmes par Firmware*
- *Tirage programmable*
- *Paramètre ECO (Arrêt automatique)*
- *Paramètre ECU (Maintien température efficace)*
- *SALVA LINK*
- *Charge partielle.*
- *Cuisson enchaînée.*

GESTIÓN DE CARGA PARCIAL

GESTION DE CHARGE PARTIELLE

Al activar la cocción de carga parcial, el microprocesador compara constantemente la curva memorizada de carga completa con los parámetros de carga y temperatura que se están dando en el interior del horno. Decide en que momento entra en funcionamiento la resistencia, para que la curva real sea idéntica a la memorizada.

En activant la cuisson de charge partielle, le microprocesseur compare en permanence la courbe de charge complète en mémoire avec les paramètres de charge et de température à l'intérieur du four au même moment. Il décide le moment de la mise en service de la résistance afin que la courbe réelle soit identique à la courbe en mémoire.



KWIK-CO, REY DEL MUNDO

KWIK-CO, ROI DU MONDE

Desde 1984, instalándose en todos los países.
Dès 1984, il s'installe dans tous les pays.



“El aroma único de la perfección”
“L’arôme unique de la perfection”



“Un resultado perfecto con un horno robusto”.
“Un résultat parfait avec un four robuste”.



“Mi colega de trabajo”
“Mon collègue de travail”



“Nuestro ayudante diario”.
“Notre assistant quotidien”.



“El orgullo de nuestro negocio”
“L’orgueil de notre commerce”



“Robusto e incansable”
“Robuste et infatigable”



AHORRO ENERGÉTICO

ECONOMIE ENERGETIQUE

Salva ha hecho suya, la batalla del ahorro energético. Cada decisión constructiva tomada por el equipo de desarrollo ha sido concebida para disminuir al máximo los consumos energéticos del nuevo Kwik-co. Se consiguen en base a:

1. Diseño Eco energético.
2. Parámetro ECO de auto apagado
3. Parámetro ECU de mantenimiento eficiente.

Salva ofrece el horno más eficiente energéticamente, del mercado. A carga plena, la resistencia está activa solamente el 55% del tiempo de cocción

Salva s'est jetée dans la bataille de l'économie d'énergie. Chaque décision de construction, prise par l'équipe de développement a été étudiée pour diminuer au maximum les consommations énergétiques du nouveau Kwik-co. Elle y parvient en se basant sur:

1. Conception Eco énergétique.
2. Paramètre ECO d'arrêt automatique.
3. Paramètre ECU de maintien de température efficace.

Salva offre le four le plus efficace, en termes énergétiques, du marché. A pleine charge, la résistance n'est active que 55% du temps de cuisson.

DISEÑO ECO ENERGÉTICO / CONCEPTION ECO ENERGETIQUE

La nueva generación del Kwik-co ha sido concebida con un claro objetivo: obtener un horno cuya eficiencia energética sea integral. Nuevas soluciones de aislamiento, vidrios refractarios de última generación y un software programado para sacar el máximo rendimiento de cocción de cada kW consumido.

El resultado, es que a carga plena, solamente consume energía durante el 55% del tiempo de cocción.

La nouvelle génération du Kwik-co a été conçue dans un but clair: obtenir un four dont l'efficacité énergétique soit intégrale. De nouvelles solutions d'isolation, des verres réfractaires de dernière génération et un logiciel programmé pour tirer le plus grand rendement de cuisson de chaque kW consommé.

Le résultat est une consommation énergétique durant 55% seulement du temps de cuisson, à pleine charge.



“VIDRIO INTERIOR “LOW-E”:
vidrios capaces de retener hasta el 80% de la energía radiante que reciben dentro de la cámara de cocción.

“VERRE INTERIEUR “LOW-E”:
des verres capables de retenir jusqu'à 80% de l'énergie radiante qu'ils reçoivent dans la chambre de cuisson.

DOBLE CAPA DE AISLAMIENTO: Un primer manto de aislante de alta densidad recubre las cámaras por completo, mientras que una cámara de aire minimiza las pérdidas secundarias por conducción. El resultado es un aprovechamiento máximo de la energía consumida

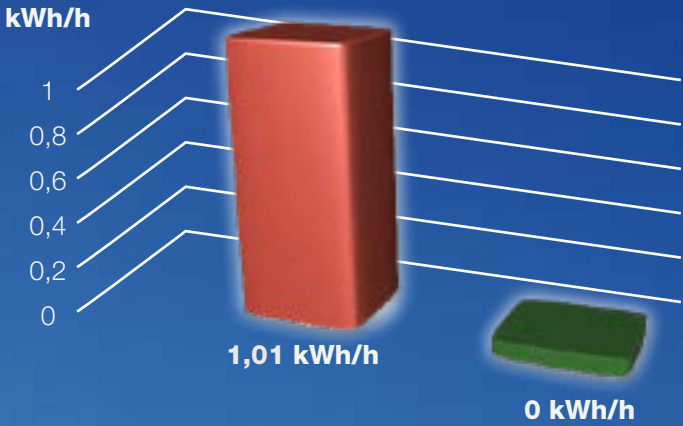
DOUBLE COUCHE D'ISOLATION: Une première couche d'isolant de haute densité recouvre entièrement les chambres, tandis qu'une chambre à air minimise les pertes secondaires par conduction. Le résultat est une utilisation maximale de l'énergie consommée.

PARÁMETRO ECO DE AUTOAPAGADO PARAMETRE ECO D'ARRET AUTOMATIQUE

El parámetro ECO disponible en los paneles de mando Premium y Estándar, consiste en pasar el horno a un estado Stand-by, en el que se apagan todos los sistemas del horno tras un tiempo programado por el cliente, en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o sobre la puerta. Este parámetro entra en acción cuando el horno está en estado de precalentamiento.

Durante el tiempo que está bajo el parámetro ECO el horno consume 0 kW/h. De Fábrica sale activado con un tiempo de 5 minutos.

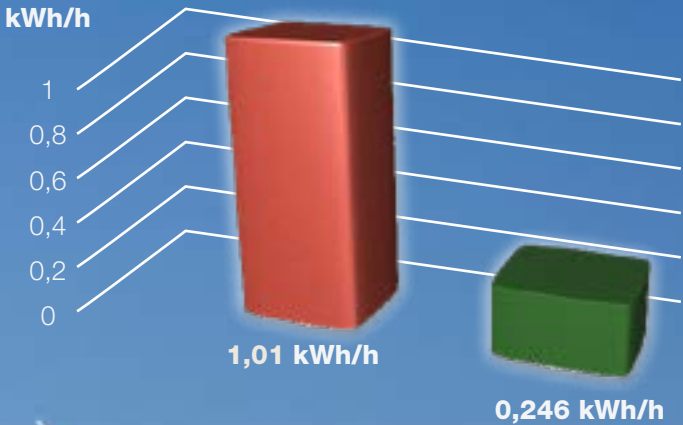
Le paramètre ECO disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard, consiste à mettre le four en état d'attente, où tous les systèmes du four s'éteignent après un certain temps, programmé par le client et durant lequel aucune action n'aura été effectuée sur le tableau ou sur la porte. Ce paramètre entre en action quand le four est en état de préchauffage. Durant le temps où le four est sous la maîtrise du paramètre ECO, il consomme 0 kW/h. Ce paramètre est activé en usine à un temps de 5 minutes.



PARÁMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE

El parámetro ECU disponible en los paneles de mando Premium y Estándar. Gestiona el paso a una temperatura de mantenimiento eficiente del horno, al pasar un tiempo fijado por el usuario, sin ninguna acción sobre el panel o sobre la puerta. De fábrica sale activado con un tiempo de 30 minutos y una temperatura de 120 °C. Para una temperatura de mantenimiento de 200 °C, el consumo se reduce un 75%. La recuperación de temperatura de cocción es de 4 minutos.

Le paramètre ECU est disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard. Il gère le passage à une température de maintien opérant du four, quand un laps de temps fixé par l'utilisateur s'écoule sans aucune action sur le tableau ou sur la porte. Ce paramètre est activé en usine et fixé à un temps de 30 minutes et à une température de 120 °C. Pour une température de maintien de 200 °C, la consommation diminue de 75%. La récupération de température de cuisson est de 4 minutes.



SALVA LINK

A través de Salva Link la gestión de sus puntos de venta es mucho más eficiente:

- Puede crear nuevas recetas y cargarlas en todos los equipos.
- Puede modificar recetas existentes.
- Conoce en todo momento el estado de cada equipo.
- Toma decisiones inteligentes sobre los equipos: mantenerlo encendido, ponerlo en bajo consumo o apagarlo.

El módulo de mantenimiento de Salva LINK, permite comunicar la instalación, con cualquier persona, en caso de avería. Puede comunicarse con el S.A.T. oficial SALVA, de tal manera que desde el control remoto, se puede diagnosticar la avería y la puesta en servicio del equipo, sea lo menor posible.

Salva LINK, es el programa de gestión panadera, que le permite ahorrar costes energéticos, obtener la mayor productividad y disminuir los tiempos muertos en caso de avería.

Avec Salva Link la gestion des points de vente est beaucoup plus efficace, il est possible de:

- Créer de nouvelles recettes et de les télécharger sur tous les appareils.
- Modifier des recettes existantes.
- Contrôler à tout moment l'état de chaque appareil.
- Prise de décisions intelligentes concernant les appareils: les maintenir en marche, les passer au mode basse consommation ou les arrêter.

Le module de maintenance de Salva LINK, permet de communiquer l'installation avec une personne, en cas de panne. Il est possible de communiquer avec le S.A.V. officiel SALVA, de sorte que la panne puisse être diagnostiquée par un contrôle à distance et que la remise en service se produise dans les plus brefs délais.

Salva LINK, est le programme de gestion boulangère qui permet l'économie dans les coûts énergétiques, une plus grande productivité et la une meilleure réactivité en cas de panne.

Salva Link es el programa de gestión que permite el control total de todos sus puntos de venta. A través de un PC, se consigue que los hornos y los fermentadores controlados de cada uno de los locales se conecten entre sí.

Salva Link est le programme de gestion qui permet le contrôle total de tous les points de vente. A l'aide d'un PC, il est possible de connecter entre eux tous les fours et les chambres de fermentation contrôlés de chacun des locaux.



ELÉCTRICO

ELECTRIQUE

Horno KX-5 / Four KX-5



	KX5+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1059 x 535 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>5 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	76 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	7 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	120 Kg.

Horno KX-9 / Four KX-9



	KX9+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1059 x 1070 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	9 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>9 plaques 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	102 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	14,5 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE</i>
Peso / <i>Poids</i>	195 Kg.

Horno K-15 / Four K-15



	K-15
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	1000 x 1602 x 2090 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	15 bandejas de 60x40 o 80x40 cm. <i>15 plaques de 60x40 ou 80x40 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	100 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	24,5 kW (III+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i> 32,5 kW (III+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	545 Kg.

Horno KL5+H / Four KL5+H



	KL5+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1219 x 535 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 80x40 cm ó 80x46 cm. <i>5 plaques 80x40 cm ou 80x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	76 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	8 ,5 kW (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	120 Kg.

Horno KL9+H / Four KL9+H



	KL9+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	915 x 1219 x 1070 mm.
Capacidad útil / <i>Capacité utile</i>	9 bandejas de 80x40 cm ó 80x46 cm. <i>9 plaques 80x40 cm ou 80x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	102 mm.
Potencia / <i>Puissance</i>	17 Kw (3+N+T) TRIFÁSICO / <i>TRIPHASE.</i>
Peso / <i>Poids</i>	200 Kg.

GAS

GAZ



Horno KX-5G / Four KX-5G



	KX-5G+H	KX-9G+H
Medidas Ext. / <i>Mesures Ext.</i>	840 x 1216 x 690 mm	840 x 1216 x 1220 mm
Capacidad útil bandejas / <i>Capacité utile</i>	5 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>5 plaques de 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>	9 bandejas de 60x40 cm ó 66x46 cm. <i>9 plaques de 60x40 cm ou 66x46 cm.</i>
Esp. entre bandejas / <i>Esp. entre plaques</i>	78 mm	102 mm
Potencia Eléctrica / <i>Puissance électrique</i>	0,75 Kw (I) MONOFÁSICO / <i>MONOPHASE.</i>	1,3 Kw (I) MONOFÁSICO / <i>MONOPHASE</i>
Gas Natural (G-20) / <i>Gaz Naturel (G-20)</i>	1,16 Nm3/h	2,12 Nm3/h
Gas Natural (G-25) / <i>Gaz Naturel (G-25)</i>	1,23 Nm3/h	2,19 Nm3/h
Gas Butano (G-30) / <i>Gaz Butane (G-30)</i>	0,67/0,34 Kg/h	1,58/ 0,62 Kg/h
Gas Butano (G-31)/ <i>Gaz Butane (G-31)</i>	0,85/ 0,45 Kg/h	1,55/0,82 Kg/h
Peso / <i>Poids</i>	170 Kg.	200 Kg.

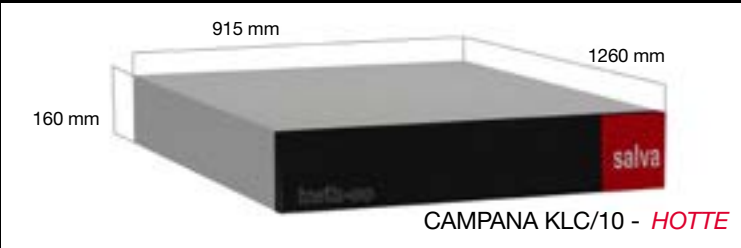
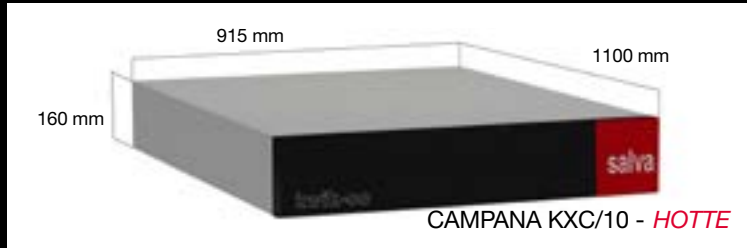
Horno KX-9G / Four KX-9G



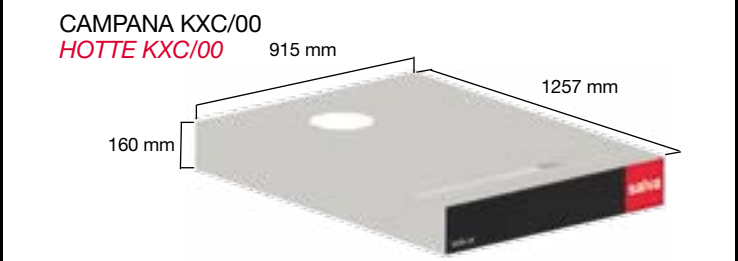
DIMENSIONES

DIMENSIONS

ELÉCTRICO/ *ELECTRIQUE*



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
inaki@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

FILIALES / FILIALS

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: (+33) 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
frank@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 KINDOM & 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@somer.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
frank@salva.es

SENEGAL/ NIGERIA

Frank Teixeira
Tel: (+34) 609 491 426
frank@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