

W

o

o

r

r

ar

salva

modular

English / Türkçe

BEYOND EXCELLENCE

MÜKEMMELİN ÖTESİNDE



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.

LOWER CONSUMPTION

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

BETTER BAKING

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

MORE PROGRAMS

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

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.

Dünya çapında pişirme kalitesi, farklı talep ve ihtiyaçlara sunduğu çözümleriyle tanınan bir fırını, daha da mükemmel hale getirebilmek her ne kadar imkansız gibi görünse de, SALVA'nın AR&GE ekibinin 10 yılı aşan araştırmaları sonucunda, yeni katlı fırınlar, mükemmelliğin ötesine geçiyor.

DÜŞÜK TÜKETİM

GÜÇ YÖNETİM KONTROL SİSTEMİ ile nominal (anma) gücün %33'ü ile çalışır.

EŞİT PIŞİRME

Seramik tuğlalardan geçen rezistans sistemi sayesinde SALVA katlı fırınlar mükemmel pişirmeyi garanti eder.

DAHA FAZLA PROGRAM

Yeni kontrol paneli, farklı birçok aşamadan oluşabilen 100 ayrı program kapasitesine sahip.

FIRININIZA BAĞLANIN

E-FUTURE kontrol paneli ve SALVA LINK programı sayesinde internet üzerinden herhangi bir mobil cihaz ile fırınızı kontrol edin.

salva

salva





BREAD RANGE EKMEK SERİSİ

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.

İçeri doğru açılan özel ekmeği tipi kapılı katlı fırın, yükleyicilerle de çalışabilir, görüntüsüyle fırınına geleneksel bir fırın havası verir.

Yüksek geri kazanımlı buhar jeneratörü, seramik ısıtıcı üniteler ve özel taş tabanı sayesinde, dışı çıtır çıtır ve olağanüstü güzellikte eşit pişmiş ekmeği elde edersiniz.



NXDP

Baking surface:

Pişirme yüzeyi:
2,5 m² per module
2,5m² per camera

NXDP 32 - 7,5 m²
NXDP 42 -10 m²

NXEP

Baking surface:

Pişirme yüzeyi:
1,3 m² per module
1,3m² per camera

NXEP 32 - 4 m²
NXEP 42 -5,2 m²



PASTRY RANGE PASTANE SERİSİ

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.

SALVA katlı pastane fırınları, dünyaca ünlü pasta şefleri tarafından en iyi fırın olarak nitelendiriliyor.

Yeni kapısı sayesinde ısı kaybı %30 azalırken, düşük enerji tüketimi sağlanıyor.

Kapılardaki SCHOTT BOROFLOAT R düşük emisyonlu camlar, düşük emisyonlu camlarda en gelişmiş Alman teknolojisinin ürünüdür.



60x40 Modules / Modüller 60x40

Model Model	Internal measurements İç ölçüler	Capacity Kapasite	Steam Buhar
EM-20	826 x 682 x 200 mm	□ □	Optional Opsiyonlu
E-20	1226 x 682 x 200 mm	□ □ □	Optional Opsiyonlu
E-30	1226 x 682 x 300 mm	□ □ □	Optional Opsiyonlu
EMD	1226 x 882 x 200 mm	□ □ □ □	Optional Opsiyonlu
ED-20	1226 x 1282 x 200 mm	□ □ □ □ □ □	Optional Opsiyonlu
ED-30	1226 x 1226 x 300 mm	□ □ □ □ □ □	Optional Opsiyonlu

76x46 Modules / Modüller 76x46

Model Model	Internal measurements İç ölçüler	Capacity Kapasite	Steam Buhar
NXM-20	961 x 931 x 200 mm	□ □	Optional Opsiyonlu
NXE-20	1421 x 931 x 200 mm	□ □ □ □	Optional Opsiyonlu
NXD-20	1421 x 1698 x 200 mm	□ □ □ □ □ □	Yes Evet



PIZZA RANGE

PIZZA SERİSİ

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.

İyi pizzanın sırrı hamurunda saklıdır. Fırın ise nihai sonucu garanti eden araçtır. İşte tam da bu yüzden, en iyi pizzacılar SALVA katlı fırınlarına güveniyor.

Yeni pizza tipi katlı fırında görüş alanı %30 artıyor. GÜÇ YÖNETİM KONTROL SİSTEMİ ve seramik tuğlaların termal ataletinin sağladığı düşük tüketime rağmen, fırın 375° C'ye ulaşmasını sağlayan gücünü muhafaza etmeye devam ediyor.



■ Modules for pizzas with Ø 30 cm / Ø 30 cm'lik pizzalar için modüller



Model Model	Internal measurements İç ölçüler	Capacity Kapasite	Steam Buhar	Model Model	Internal measurements İç ölçüler	Capacity Kapasite	Steam Buhar
EM-20 Pizza	826 x 682 x 200 mm		No Steam Buharsız	E-20 Pizza	1226 x 682 x 200 mm		No Steam Buharsız
NXM-20 Pizza	1421 x 931 x 200 mm		No Steam Buharsız	EMD-20 Pizza	1226 x 882 x 200 mm		No Steam Buharsız
				NXE-20 Pizza	1421 x 931 x 200 mm		No Steam Buharsız

TECHNOLOGY, INNOVATION AND QUALITY. TEKNOLOJİ, İNOVASYON VE KALİTE.

E-ADVANCE PANEL / PANELİ

- 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).

- *DOKUNMATİK*
- *Programlanabilir motorlu damper*
- *3 kontrol noktası:*
ÖN – TAVAN – TABAN
- *Buhar hazır imgesi*
- *100 program*
- *ECO parametresi (otomatik kapanma)*
- *ECU parametresi (sıcaklık koruma verimi)*



FUTURE PANEL / PANELİ

SALVA-LINK connection ready
SALVA-LINK bağlantısı hazır

- 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).

- *Sezgisel kontrol paneli*
- *14,5 cm renkli grafik ekran*
- *150 program*
- *Resimli grafik kütüphanesi*
- *Programlanabilir motorlu damper*
- *ECO parametresi (otomatik kapanma)*
- *ECU parametresi (sıcaklık koruma verimi)*



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 / Ofis

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 / FILIALS

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 / Ofis

Region 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

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 (Istanbul)
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