

# Modular

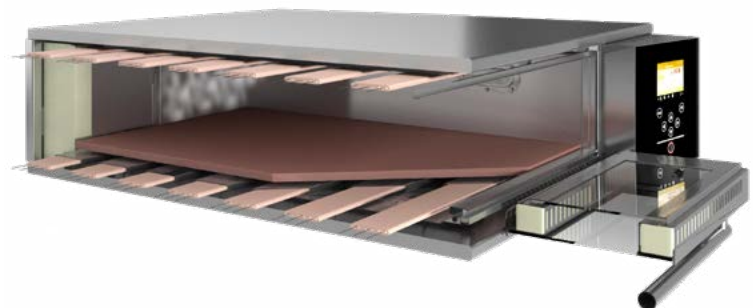


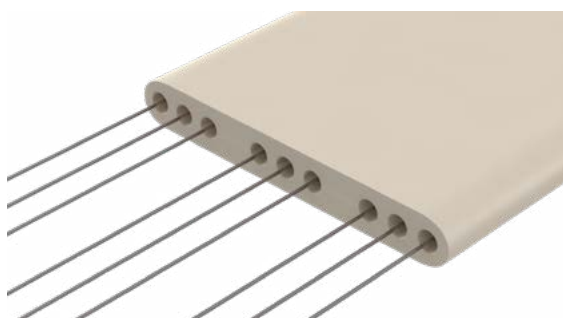
## Construcción del horno

- Exterior del horno completamente realizado en acero inoxidable AISI 430 y cristal negro templado.
- Cámara de cocción fabricada en acero pavonado negro. Material que tiene una absorción y emisión del vapor excelente, logrando una cocción perfecta y un bajo consumo.
- Aislamiento de alta densidad mediante lana de roca.
- Puertas pastelera, panadera o pizza, disponibles en función del uso del horno.

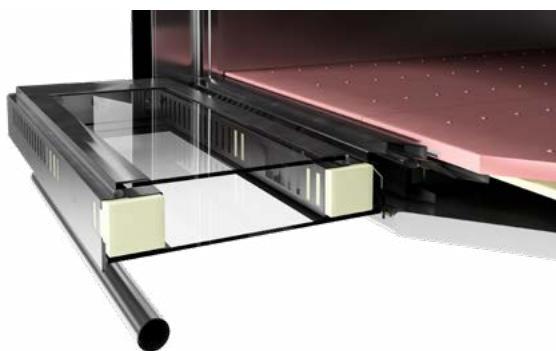
## Resistencias cerámicas

- Sistema de calentamiento del horno mediante resistencias eléctricas de tungsteno insertadas en ladrillos cerámicos.
- Generación de un calor “dulce” con el que se obtienen cocciones perfectas.
- Control de las resistencias de techo, suelo y boca que da como resultado un mínimo consumo y gran calidad de cocción.

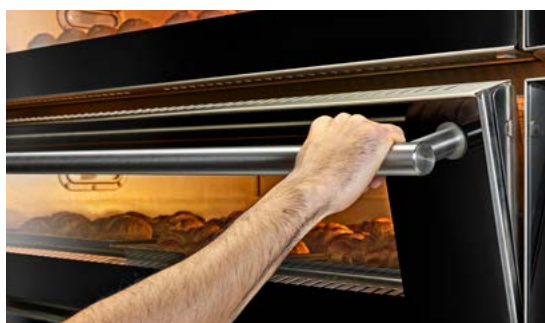




- **CALIDAD DE COCCIÓN.**  
El sistema único de resistencias cerámicas, el empleo de chapa pavonada negra, el diseño y construcción de la puerta y el control independiente de conjuntos de resistencias entre otros, hacen obtener una calidad de cocción incomparable.



- **BAJO CONSUMO.**  
Diseñado para consumir el mínimo de energía posible. Mediante el uso de aislante de alta intensidad de lana de roca, un diseño ECO de las puertas y otros componentes.



- **LARGA VIDA ÚTIL.**  
Componentes de alta calidad y un diseño orientado a dotar de una larga vida útil y un bajo mantenimiento del horno.

## La gama

Módulo 60x40	Superficie cocción (mm)	Altura cámara (mm)	Nº bandejas	Tipo puerta	Vapor
EM	817x669	200	2 (60x40)	pastelería/pizza	OPCIONAL
E	1217x669	200/300	3 (60x40)	pastelería/pizza	OPCIONAL
EMD	1217x869	200	4 (60x40)	pastelería/pizza	OPCIONAL
ED	1217x1269	200/300	6 (60x40)	pastelería/pizza	OPCIONAL
EMT	669x817	200	2 (60x40)	pastelería/pizza	OPCIONAL

Módulo 75x45	Superficie cocción (mm)	Altura cámara (mm)	Nº bandejas	Tipo puerta	Vapor
NXM	952x911	200/300	2 (75x45)	past./panad./pizza	OPCIONAL
NXE	1410x911	200/300	3 (75x45)	past./panad./pizza	OPCIONAL
NXD	1410x1678	200	6 (75x45)	past./panad./pizza	OPCIONAL

**salva**

**SALVA INDUSTRIAL S.L.**

GI-636 Km. 6 Polígono 107 • 20100 Lezo, Guipúzcoa

Tel: [+34] 943 449300

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

**www.salva.es**

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas. Carece de valor contractual