

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Bakery, Pastry and Pizza

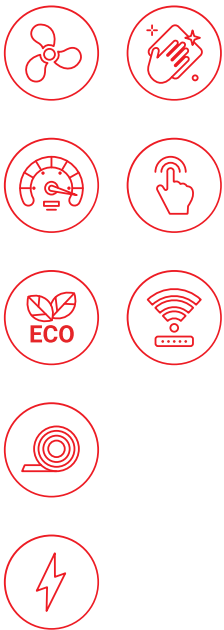


Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943



Kwik-co

eléctrico / *electric*



El horno rt en todas sus versiones ha sido creado para instalarlo en tiendas, despacho de alimentación, cafeterías, para cocer a la vista del público.

Son muy útiles en restaurantes para regenerar comidas sin secar ni deteriorar sus cualidades.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Puerta reversible
- Salida de vapores orientable.
- Con productor de vapor por inyección de agua directamente a la turbina.

The KWIK-CO oven is made to be installed in shops, food stores and cafeterias, baking in front of the public.

These are extremely useful in restaurants to regenerate food without drying or deteriorating its qualities.

Convection oven for baking by fan circulated air.

- *Rapidly reaches the baking temperature.*
- *Reversible door.*
- *Steam damper.*
- *With production of humidity by spraying water on the turbine.*

Kwik-co

eléctrico / electric

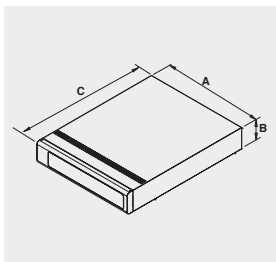
Características técnicas / Technical characteristics



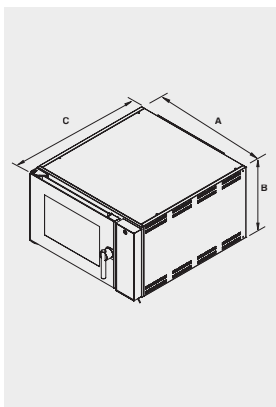
HORNO OVEN	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KX-4/5+H	7.5	3N~	230/400	19/11	50/60	95 (60X40) / 121 (66X46)
KL-4/5+H	8.5	3N~	230/400	22.5/13	50/60	127 (80X40) / 146 (80X46)
KX-9/10+H	14.5	3N~	230/400	38.5/22	50/60	224 (60X40) / 283 (66X46)
KL-9/10+H	17	3N~	400	-/26	50/60	298 (80X40) / 343 (80X46)

ESTUFA PROOFER	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KXE-20+H	1	1N~	230	5	50/60	288 (20 60x40) 364 (20 66x46)
KLE-10+H	1	1N~	230	5	50/60	192 (10 80x40) 221 (10 80x46)

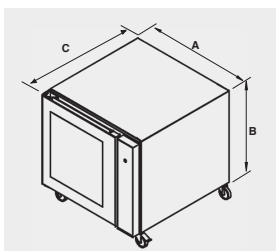
Dimensiones / Dimensions



CAMPANA HOOD EMBELLISHER	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg
KXC	915	160	1097	19
KLC	915	160	1257	19
KXCA	915	259	1099	22
KLCA	915	259	1261	22



HORNO OVEN	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Separación entre bandejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KX-4/5+H	915	535	1059	112	4/5 (60x40) (66x46)	76/97
KL-4/5+H	915	535	1219	120	4/5 (80x40) (80x46)	76/97
KX-9/10+H	915	1.070	1059	186	9/10 (60x40) (66x46)	102/91
KL-9/10+H	915	1.070	1219	195	9/10 (80x40) (80x46)	102/91

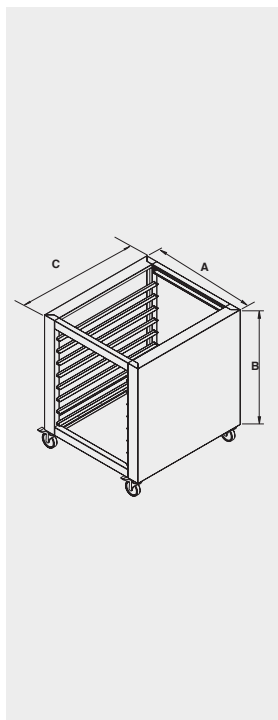


ESTUFA PROOFER	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Separación entre bandejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KXE-20+H	915	965	1039	90	20 (60x40) (66x46)	60
KLE-10+H	915	965	1075	90	10 (80x40) (86x46)	60

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Dimensiones / *Dimensions*



SOPORTE SUPPORT	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Nº Alturas Nº Levels	Separación entre ban- dejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KXS-10	915	703	915	39	10 (60X40, 66X46)	10	86
KXS-20	915	963	915	48	20 (60X40, 66X46)	20	86
KXS/10 300	915	300	915	27	-	-	-
KXS/10 420	915	420	915	31	-	-	-
KLS-5	915	703	1.075	48	5 (80X40, 80X46)	5	67
KLS-10	915	963	1.075	62	10 (80X40, 80X46)	10	67
KLS/10 300	915	300	1.075	29	-	-	-
KLS/10 420	915	420	1.075	33	-	-	-

Kwik-co

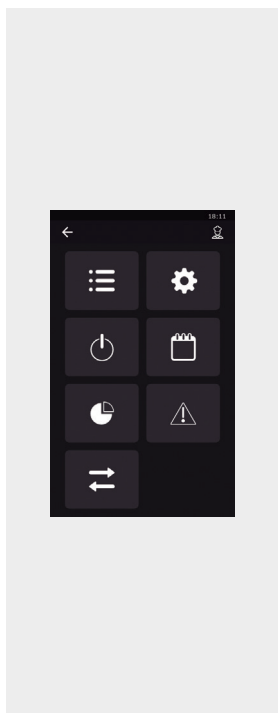
eléctrico / *electric*

Paneles de mandos / *Control panel*



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.*



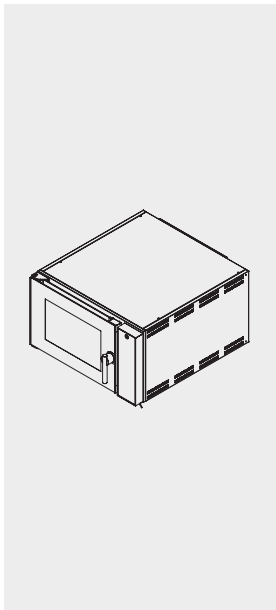
SMART TOUCH CONTROL STC

- Pantalla táctil 7" / *Graphic display of 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 Flex Baking. / *Partial load function Flex Baking.*
- Carga de programas y versiones mediante Firmware. / *Loading programs and versions through Firmware.*
- Posibilidad de conexión a web: Salvalink 2.0. / *Possibility of web connection: Salvalink 2.0.*

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Horno eléctrico de convección / *Convection electric oven*



4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 TRAYS - 60x40, 66x46

HORNO KWIK-CO KX-4/5 / KWIK-CO OVEN KX-4/5

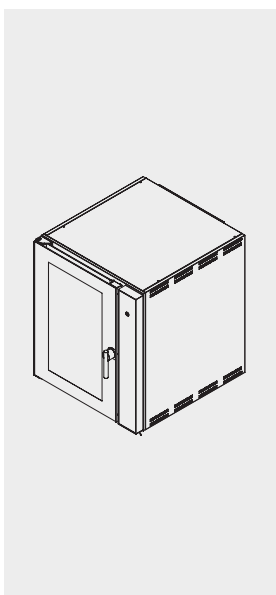
Código / Code	Descripción / Description
1434917000	HORNO KX-5 60X40 STANDARD, opcional: 4 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-5 60X40 STANDARD, optional: 4 trays 60x40</i>
1434914000	HORNO KX-5 66X46 STANDARD, opcional: 4 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-5 66X46 STANDARD, optional: 4 trays 66X46</i>
1434921100	HORNO KX-5 60X40 STC, opcional: 4 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-5 60X40 STC, optional: 4 trays 60x40</i>
1434921221	HORNO KX-5 60X40 STC+V, opcional: 4 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-5 60X40 STC+V, optional: 4 trays 60x40</i>
1434921400	HORNO KX-5 66X46 STC, opcional: 4 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-5 66X46 STC, optional: 4 trays 66X46</i>
1434921421	HORNO KX-5 66X46 STC+V, opcional: 4 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-5 66X46 STC+V, optional: 4 trays 66X46</i>

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / FUMES OUTLET PIPING

Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K <i>FUMES CONDENSER K</i>

* Obligatorio en KX-5 suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* *Obligatory for individual oven (not in towers, fumes condenser needed).*



HORNO KWIK-CO KX-9/10 / KWIK-CO OVEN KX-9/10

Código / Code	Descripción / Description
1436424000	HORNO KX-9 60X40 STANDARD, opcional: 10 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-9 60X40 STANDARD, optional: 10 trays 60x40</i>
1436451000	HORNO KX-9 66X46 STANDARD, opcional: 10 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-9 66X46 STANDARD, optional: 10 trays 66X46</i>
1436421200	HORNO KX-9 60X40 STC, opcional: 10 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-9 60X40 STC, optional: 10 trays 60x40</i>
1436421400	HORNO KX-9 66X46 STC, opcional: 10 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-9 66X46 STC, optional: 10 trays 66X46</i>
1436421221	HORNO KX-9 60X40 STC+V, opcional: 10 bandejas 60x40 <i>OVEN KX-9 60X40 STC+V, optional: 10 trays 60x40</i>
1436421600	HORNO KX-9 66X46 STC+V, opcional: 10 bandejas 66X46 <i>OVEN KX-9 66X46 STC+V, optional: 10 trays 66X46</i>

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Accesorios / *Accessories*

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / <i>FUMES OUTLET PIPING</i>	
Código / <i>Code</i>	Descripción / <i>Description</i>
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K <i>FUMES CONDENSER K</i>

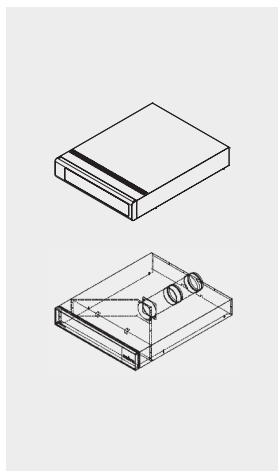
* Obligatorio en KX suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* *Obligatory for individual oven (not in towers, fumes condenser needed).*

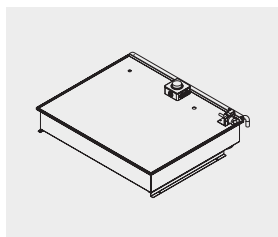
ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS / <i>TWO OVENS COUPLING</i>	
Código / <i>Code</i>	Descripción / <i>Description</i>
1430503430	KX-5/KX-5 COUPLING <i>KX-5/KX-5 COUPLING</i>
1430503440	KX-5/KX-10 COUPLING (KX-10 ABAJO) <i>KX-5/KX-10 COUPLING (KX-10 BOTTOM)</i>
1430503441	KX-5/KX-10 COUPLING (KX-5 ABAJO) <i>KX-5/KX-10 COUPLING (KX-5 BOTTOM)</i>

Horno eléctrico monofásico / *Single phase electric oven +3%*

Accesorios / *Accessories*



4/5/9/10 BANDEJAS / <i>4/5/9/10 TRAYS - 60x40, 66x46</i>	
CAMPANA / <i>HOOD EMBELLISHER</i>	
Código / <i>Code</i>	Descripción / <i>Description</i>
1430016000	CAMPANA KXC/10 <i>HOOD EMBELLISHER KXC/10</i>
1430016100	CAMPANA KXC/10 EXTRACTOR <i>HOOD EMBELLISHER KXC/10 EXTRACTOR</i>
1436400202	CAMPANA KXC/10 C/EXTOR. STC <i>HOOD EMBELLISHER KXC/10 C/EXTOR. STC</i>
1430016150	CAMPANA KXCA/10 (Para condensador de aire) <i>HOOD EMBELLISHER KXCA/10 (For air condenser)</i>

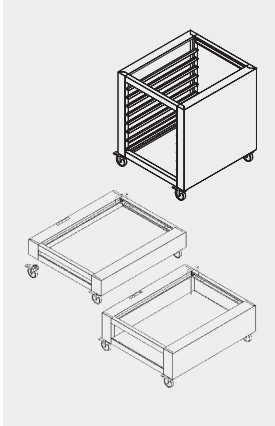


CONDENSADOR / <i>CONDENSER</i>	
Código / <i>Code</i>	Descripción / <i>Description</i>
1430071000	CONDENSADOR VAHOS CV-K/10 (Refrigerado por agua) <i>CV-K/10 STEAM CONDENSER (Water-cooled)</i>
1430074000	CONDENSADOR VAHOS CVA-K/10 (Refrigerado por aire) <i>CVA-K/10 STEAM CONDENSER (Air-cooled)</i>

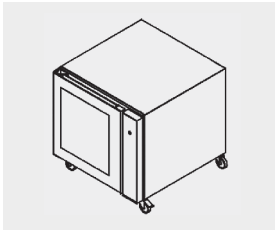
Kwik-co

eléctrico / *electric*

Accesorios / *Accessories*



SOPORTE / TRAY SUPPORT	
Código / Code	Descripción / Description
1430040340	SOPORTE KXS-10 C/RUEDAS (Recomendado para KX9, KX5+KX5) <i>TRAY SUPPORT KXS-10 WITH CASTORS (Recommended for KX9, KX5+KX5)</i>
1430040300	SOPORTE KXS-20 C/RUEDAS (Recomendado para KX5) <i>TRAY SUPPORT KXS-20 WITH CASTORS (Recommended for KX5)</i>
1430040380	SOPORTE KXS/10 300 (Recomendado para KX9+KX5) <i>TRAY SUPPORT KXS/10 300 (Recommended for KX9+KX5)</i>
1430040350	SOPORTE KXS/10 420 (Recomendado para KX9+KX5) <i>TRAY SUPPORT KXS/10 420 (Recommended for KX9+KX5)</i>

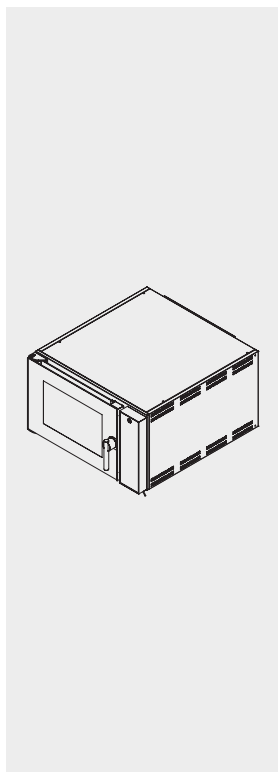


ESTUFA / PROOFER	
Código / Code	Descripción / Description
1432340000	ESTUFA KXE-20+H <i>PROOFER KXE-20+H</i>

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Horno eléctrico de convección / *Convection electric oven*



4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 TRAYS - 80x40, 80x46	
HORNO KWIK-CO KL-4/5 / KWIK-CO OVEN KL-4/5	
Código / Code	Descripción / Description
1435988000	HORNO KL-5 80X40 STANDARD, opcional: 4 bandejas 80X40 <i>OVEN KL-5 80X40 STANDARD, optional: 4 trays 80x40</i>
1435987000	HORNO KL-5 80X46 STANDARD, opcional: 4 bandejas 80X46 <i>OVEN KL-5 80X46 STANDARD, optional: 4 trays 80x46</i>
1435921100	HORNO KL-5 80X40 STC, opcional: 4 bandejas 80X40 <i>OVEN KL-5 80X40 STC, optional: 4 trays 80x40</i>
1435921200	HORNO KL-5 80X46 STC, opcional: 4 bandejas 80x46 <i>OVEN KL-5 80X46 STC, optional: 4 trays 80x46</i>
1435921121	HORNO KL-5 80X40 STC+V, opcional: 4 bandejas 80X40 <i>OVEN KL-5 80X40 STC+V, optional: 4 trays 80x40</i>

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / FUMES OUTLET PIPING	
Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K <i>FUMES CONDENSER K</i>

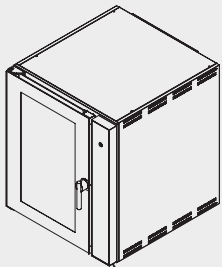
* Obligatorio en KX suelto (no en torres, que lleva acoplamiento)

* *Obligatory for individual oven (not in towers, fumes condenser needed).*

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Horno eléctrico de convección / *Convection electric oven*



4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 TRAYS - 80x40, 80x46	
HORNO KWIK-CO KL-9/10 / KWIK-CO OVEN KL-9/10	
Código / Code	Descripción / Description
1436043000	HORNO KL-9 80X40 STANDARD 400 V., opcional: 10 bandejas 80X40 <i>OVEN KL-9 80X40 STANDARD 400 V., optional: 10 trays 80x40</i>
1436044000	HORNO KL-9 80X46 STANDARD 400 V., opcional: 10 bandejas 80X46 <i>OVEN KL-9 80X46 STANDARD 400 V., optional: 10 trays 80x46</i>
1436021100	HORNO KL-9 80X40 STC 400 V., opcional: 10 bandejas 80X40 <i>OVEN KL-9 80X40 STC 400 V., optional: 10 trays 80x40</i>
1436021200	HORNO KL-9 80X46 STC 400 V., opcional: 10 bandejas 80X46 <i>OVEN KL-9 80X46 STC 400 V., optional: 10 trays 80x46</i>

ACOPLAMIENTO SALIDA VAHOS / FUMES OUTLET PIPING	
Código / Code	Descripción / Description
1431170060	MAT. SALIDA VAHOS K <i>FUMES CONDENSER K</i>

* Obligatorio en horno individual (en torres, incluir acoplamiento)

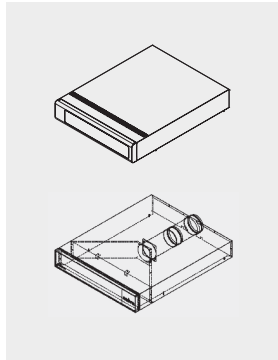
* *Obligatory for individual oven (not in towers, fumes condenser needed).*

ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS / TWO OVENS COUPLING	
Código / Code	Descripción / Description
1430503430	ACOPL. KX-5/KX-5 <i>COUPLING KX-5/KX-5</i>
1430503440	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-10 ABAJO) <i>COUPLING KX-5/KX-10 (KX-10 BELLOW)</i>
1430503441	ACOPL. KX-5/KX-10 (KX-5 ABAJO) <i>COUPLING KX-5/KX-10 (KX-5 BELLOW)</i>

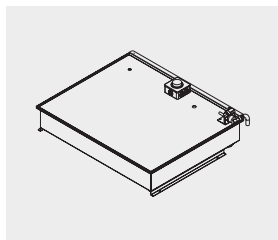
Kwik-co

eléctrico / electric

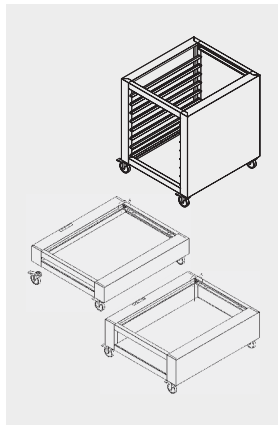
Accesorios / Accessories



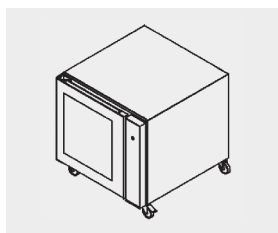
4/5/9/10 BANDEJAS / 4/5/9/10 TRAYS - 60x40, 66x46	
CAMPANA / HOOD EMBELLISHER	
Código / Code	Descripción / Description
1430017000	CAMPANA KLC/10 HOOD EMBELLISHER KLC/10
1430016200	CAMPANA KLC/10 EXTRACTOR HOOD EMBELLISHER KLC/10 EXTRACTOR
1430017150	CAMPANA KLCA/10 (Para condensador de aire) HOOD EMBELLISHER KLCA/10 (For air condenser)



CONDENSADOR / CONDENSER	
Código / Code	Descripción / Description
1430071000	CONDENSADOR VAHOS CV-K/10 (Refrigerado por agua) AUTOMATIC CONDENSER CV-K/10 (Water cooled)
1430074000	CONDENSADOR VAHOS CVA-K/10 (Refrigerado por aire) AUTOMATIC CONDENSER CVA-K/10 (Water cooled)



SOPORTE / TRAY SUPPORT	
Código / Code	Descripción / Description
1430040330	SOPORTE KLS-5 C/RUEDAS (Recomendado para KL9, KL5+KL5) TRAY SUPPORT KLS-5 WITH CASTORS (Recommended for KL9, KL5+KL5)
1430040320	SOPORTE KLS-10 C/RUEDAS (Recomendado para KL5) TRAY SUPPORT KLS-10 WITH CASTORS (Recommended for KL5)
1430040385	SOPORTE KLS/10 300 (Recomendado para KL9+KL5) TRAY SUPPORT KLS/10 300 (Recommended for KL9+KL5)
1430040360	SOPORTE KLS/10 420 (Recomendado para KL9+KL5) TRAY SUPPORT KLS/10 420 (Recommended for KL9+KL5)



ESTUFA / PROOFER	
Código / Code	Descripción / Description
1432341000	ESTUFA KLE-10+H PROOFER KLE-10+H

Relación de símbolos

Symbol relationship



Hotel
Hotel



Supermercado
Supermarket



Estación de servicio
Gas station



Cafetería
Coffee shop

Hornos / *Ovens*



Eléctrico
Electric



Gas o gas oil
Gas or diesel



Gas, gasoil o eléctrico
Gas, diesel or electric



Horno de convección
Convection oven



Horno de radiación
Radiant heat oven

Características técnicas / *Technical characteristics*



Ampliable modular
Can grow modular



Espacio reducido
Small foot print



Agua fría
Cold water



Bajo consumo
Low energy consumption



Fermentación directa
Direct proofing



Limpieza
Easy to clean



Calidad de vapor
Steam quality



Frío-calor
Cold-heat



Movilidad
Mobility



Calidad
Quality



Gran aislamiento
Well insulated



Opción conectividad
Connectivity option



Carro rotativo
Rack rotating



Gran producción
High production



Pan y bollería
Bread and danish pastries



Conexion rápida
Plug and play



Horno de convección
Convection oven



Precisión
Precision



Control de humedad
Humidity control



Tecnología Touch
Touch technology



Rápida respuesta
Quick response



Control de temperatura
Temperature control



Control de temperatura
Temperature control



Resistente
Heavy duty

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.
GI-636, Km 6 - Pol. 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
España