salva



metro
K-15 + H

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.

CARACTERÍSTICAS

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

Panel de mandos
PANEL TACTIL SMART TOUCH:
100 programas, tiro programable, información adicional sobre la cocción y acceso a SALVALINK.

Energéticamente eficiente
Debido a las nuevas innovaciones de SALVA en materia energética, se ha logrado que el horno Metro sea el más eficiente energeticamente.

Sistema de seguridad
En el interior del nuevo horno “Metro” se ha incorporado un sistema de apertura sin manos, proporcionando mayor seguridad a los operarios.

Ergonomía, economía y seguridad
Incorpora mejoras técnicas que hacen que el trabajo diario y el mantenimiento sea mucho más confortable, sencillo y económico, cuidando hasta el último detalle.

Puerta rediseñada
El producto garantiza mayor ciclo de vida gracias a la alta resistencia de los ejes de giro que se han incorporado, junto al triple cristal aislante que reduce las perdidas energéticas.

Manilla robusta y fiable
Marcando la personalidad de SALVA y a su vez proporcionando comodidad al usuario y mayor ciclo de vida al producto.

DETALLES Y DATOS TÉCNICOS HORNO K-15+H

Capacidad
15 bandejas de 80 x 46 cm.

Datos técnicos K-15+H

kW	V	A	Hz
24.5 III+N+T	230/400	60.5/35	50/60

Panel Táctil SMART TOUCH:
- Consta de 100 programas y 10 fases, en los cuales se puede programar el tiro, la duración de cocción y la temperatura.
- Calentamiento independiente por programa.
- Control táctil con pantalla a color y librería de pictogramas.
- Inversión de giro.
- Carga de programas mediante Firmware.
- Parámetro ECO (auto-apagado).
- Parámetro ECU (temperatura eficiente).
- Acceso a SALVALINK.
- Permite la carga parcial y las cocciones encadenadas.

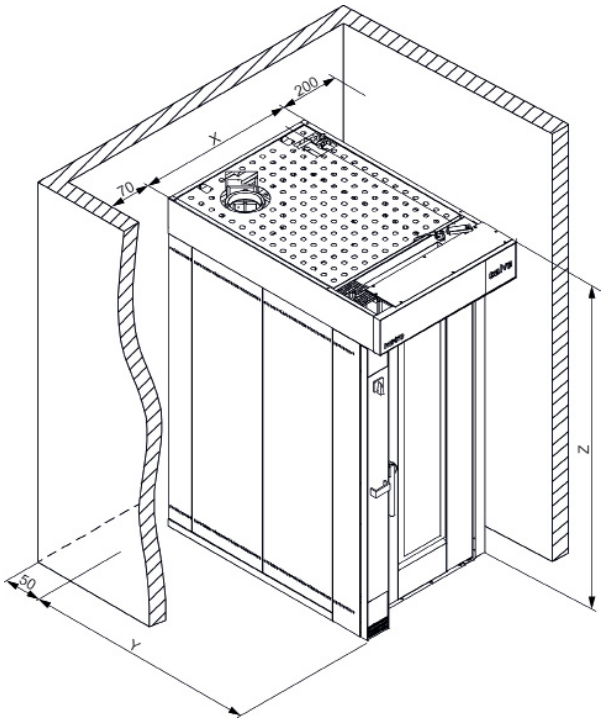
Opciones
Campana extractora
Condensador de vahos (aire/agua)

DIMENSIONES GENERALES

- Peso: 545 kg.
- Dimensiones y emplazamiento del horno

El emplazamiento y los detalles de colocación del horno se pueden apreciar en el dibujo situado debajo del texto, donde también se aprecian las dimensiones generales detalladas en la tabla, también abajo, con sus respectivas letras asignadas en el dibujo.

X	Y	Z
1000 mm	1559 mm	2142 mm



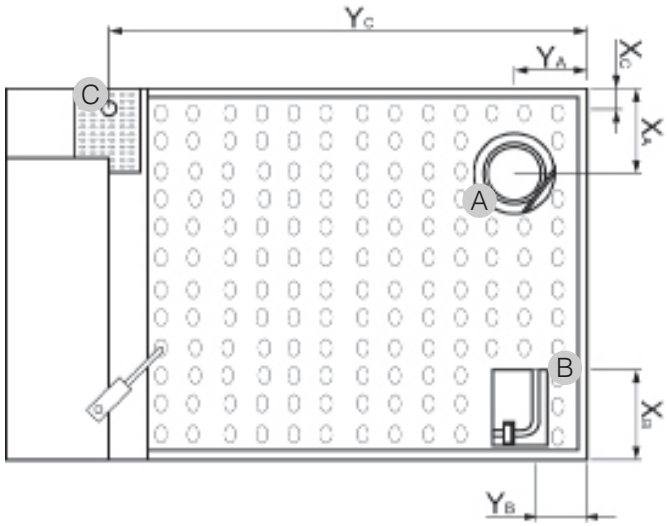
*Instalar un descalcificador en caso necesario.

INSTALACIONES EN DETALLE

Salida de vapores de cocción A
Chimenea aislada standard de 200 mm de diámetro interior para los vapores de cocción.

Alimentación de agua* B
La presion de entrada tiene que ser inferior a 0,5 bar. Conexión al horno mediante manguera flexible de 2 m de longitud, terminada en racor hembra de 3/4".

Alimentación de corriente eléctrica C
La conexión eléctrica debe ser realizada por profesionales autorizados, siguiendo las normas vigentes de cada país.



Ubicación de las intalaciones (mm)

	Salida de vapores	X	Y	Z
	de cocción			
A	Alimentación de agua	280	285	2072
B	Alimentación de corriente eléctrica	230	150	2142
C		57	1292	2142

Ficha técnica_K-15 STD_(español)120319

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.
GI-636 Km. 6 Polígono 107 - E-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 / Réservé le droit de modifier la conception ou les dimensions
Carece de valor contractual / Cette brochure n'a aucune valeur contractuelle