

Q

Q

Q

S

Q

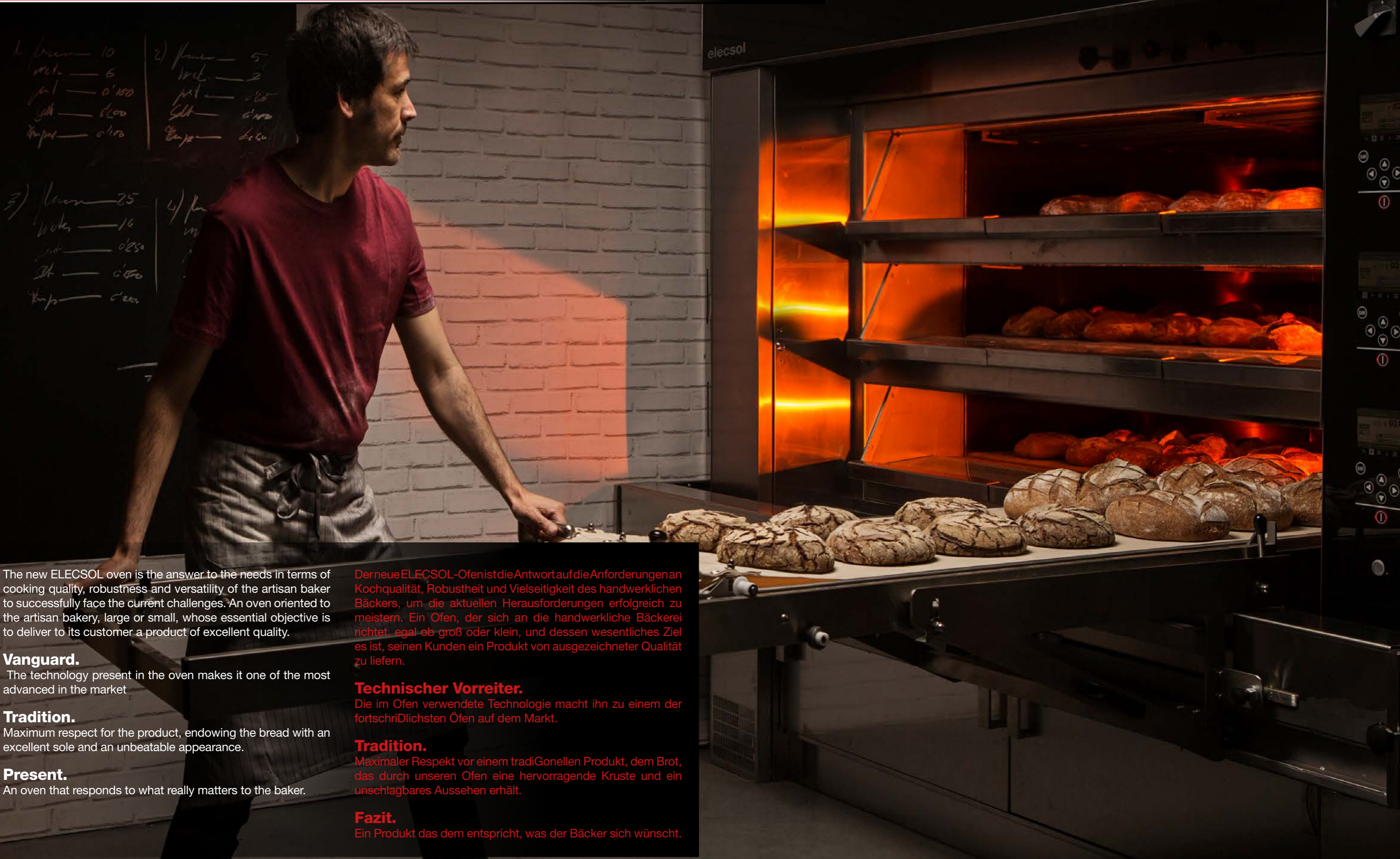
salva

English/ German

75
YEARS
Since 1943

ELECSOL.
TECHNOLOGY AND TRADITION
ELECSOL.
TECHNIK UND TRADITION

salva



1) Mehl — 10
Wasser — 6
Hefe — 0'100
Salz — 0'100
Temper — 0'100

2) Mehl — 5
Wasser — 2
Hefe — 0'100
Salz — 0'100
Temper — 0'100

3) Mehl — 25
Wasser — 16
Hefe — 0'250
Salz — 0'150
Temper — 0'200

4) Mehl — 10
Wasser — 6
Hefe — 0'100
Salz — 0'100
Temper — 0'100

The new ELECSOL oven is the answer to the needs in terms of cooking quality, robustness and versatility of the artisan baker to successfully face the current challenges. An oven oriented to the artisan bakery, large or small, whose essential objective is to deliver to its customer a product of excellent quality.

Vanguard.
The technology present in the oven makes it one of the most advanced in the market

Tradition.
Maximum respect for the product, endowing the bread with an excellent sole and an unbeatable appearance.

Present.
An oven that responds to what really matters to the baker.

Der neue ELECSOL-Ofen ist die Antwort auf die Anforderungen an Kochqualität, Robustheit und Vielseitigkeit des handwerklichen Bäckers, um die aktuellen Herausforderungen erfolgreich zu meistern. Ein Ofen, der sich an die handwerkliche Bäckerei richtet, egal ob groß oder klein, und dessen wesentliches Ziel es ist, seinen Kunden ein Produkt von ausgezeichneter Qualität zu liefern.

Technischer Vorreiter.
Die im Ofen verwendete Technologie macht ihn zu einem der fortschrittlichsten Öfen auf dem Markt.

Tradition.
Maximaler Respekt vor einem traditionellen Produkt, dem Brot, das durch unseren Ofen eine hervorragende Kruste und ein unschlagbares Aussehen erhält.

Fazit.
Ein Produkt das dem entspricht, was der Bäcker sich wünscht.

ELECSOL. TECHNOLOGY AND TRADITION ELECSOL. TECHNIK UND TRADITION

The use of the best materials available in the market, the wide range available and the intelligent design carried out by the Department of I D of Salva Industrial make it the partner and object of desire of every artisan baker.

Durch die Verwendung der besten auf dem Markt erhältlichen Materialien, die große Modellauswahl und das intelligente Design, das von der Entwicklungsabteilung von Salva Industrial erarbeitet wurde, machen diesen Ofen zum zuverlässigen Partner und zum Wunschobjekt jedes Handwerks- Bäckers.



To the smallest detail oriented to low consumption. The oven has been equipped with low LOW-e emissive crystals that reflect the heat and allow it to be kept inside the cooking chamber.

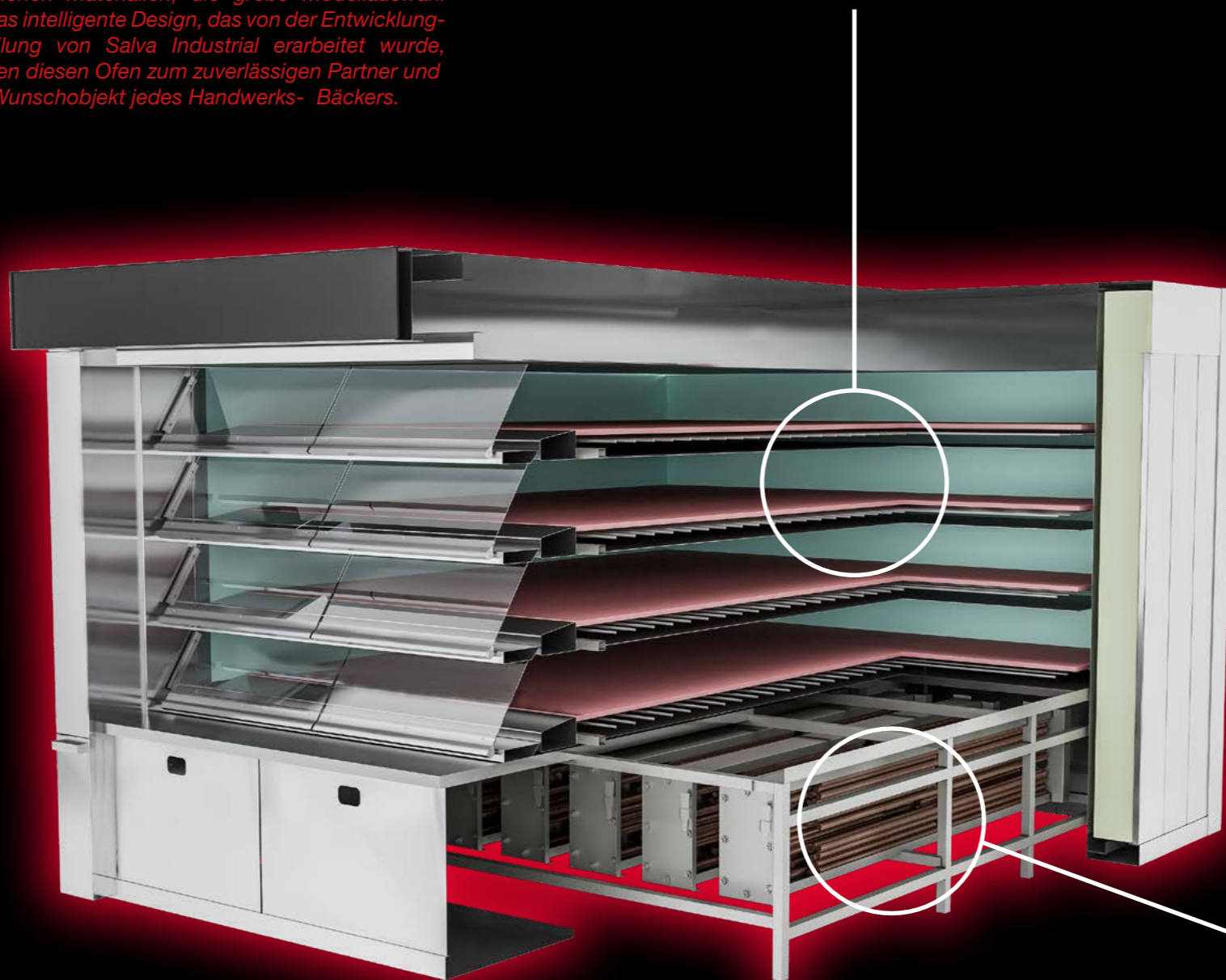
Bis ins kleinste Detail auf geringen Verbrauch ausgerichtet. Der Ofen ist mit emissionsarmen LOW-e-Kristallen ausgestattet, die die Wärme reflektieren und es ermöglichen, dass sie in der Backkammer gespeichert werden.

The ELECSOL oven is a robust and heavy oven. Designed and built to last and see the passage of time unchanged. It is an oven with a high capacity to keep the heat inside and avoid losses to the outside. This, together with an intelligent management of the necessary electrical power per camera, converts it into an oven with low installed electrical power.

Der ELECSOL Etagenofen ist ein robuster und schwerer Ofen. Entwickelt und gebaut für eine lange Lebensdauer. Er ist ein Ofen mit der hohen Qualität die Wärme zu speichern und sehr wenig Energie nach außen abzugeben. Aufgrund der intelligenten Steuerung des Strombedarfs pro Kammer, ist der ELECSOL ein Ofen der mit sehr wenig Energie auskommt.

Refractory hearth of 30 mm thickness to transmit the product in a sweet and homogeneous way. The accumulation of heat in the stone allows the sustained transmission of heat during the entire cooking.

Feuerfeste Herdplatten mit einer Dicke von 30 mm, um das Produkt auf sanfte und homogene Art zu backen. Die Wärmespeicherung im Stein ermöglicht die konstante Wärmeübertragung während des gesamten Backvorgangs.



Each floor has independent sets of resistances in ceiling, floor and mouth. In this way, we give the oven a great FLEXIBILITY, being able to cook different products in each chamber and turn on each chamber alternately.

Jede Etage verfügt über unabhängige Sätze von Heizwiderständen in der Decke, im Boden und an der Türöffnung.. Auf diese Weise verleihen wir dem Ofen eine große FLEXIBILITÄT, indem wir in jeder Kammer verschiedene Produkte backen und jede Kammer abwechselnd einschalten können.



High quality armored electric resistors distributed evenly across the ceiling and floor of each chamber result in a maximum radiant surface.

Hochwertige gepanzerte elektrische Widerstände, die gleichmäßig über die Decke und den Boden jeder Kammer verteilt sind, sorgen für eine maximale Strahlungsfläche.

A high capacity vaporizer for each chamber. Each vaporizer contains a large amount of steel that is heated by an electrical resistance. When water is precipitated on the hot steel bars, very high quality steam is generated. FINAL result: bread with an unbeatable appearance

1 Hochleistungs- Dampferzeuger für jede Backkammer. Jeder Dampferzeuger ist aus massivstem Stahl gebaut, der durch einen elektrischen Heizwiderstand beheizt wird. Durch die Besprühung mit Wasser entsteht dadurch ein sehr intensiver Dampf. RESULTAT: Brot von unvergleichbar schönem Aussehen.

CONTROL PANELS. THE TACTILE ERA. BEFEHLSFELDER. DIE TAKTILE ÄRA.

TECHNICAL CHARACTERISTICS TECHNICAL CHARACTERISTICS

E-FUTURE E-FUTURE



TOUCH CONTROL
5.7 "Graphic Screen
Built-in Pictograms Library
SALVA LINK connection
Easy to program and use
Temperature control of 3 zones
Motorized shot
100 programs 10 phases in each
ECO parameter: Auto-off
Parameter ECU: Maintenance efficient temperature
Loading programs by Firmware

*TouchScreen- Steuerung
5,7" Grafikbildschirm
Piktogramme in der hinterlegten Bibliothek
SALVA- LINK Verbindung
Einfache Programmierung und Bedienung
3- Zonen- Temperaturregelung
Oura motorisiert
100 Programme je 10 Phasen
ECO-Parameter: Auto-Stop
ECU-Parameter: Temperatur wird gehalten-
Firmware herunterladen*

ADVANCE ADVANCE

TOUCH CONTROL
Easy to program and use
Temperature control of 3 zones
Motorized shot
100 programs 10 phases in each
ECO parameter: Auto-off
Parameter ECU: Maintenance efficient temperature
Loading programs by Firmware

*Touch Screen- Steuerung
Einfach zu programmieren und zu bedienen.
3- Zonen Temperaturregelung
Oura motorisierte oura Handbuch
100 Programme mit je maximal 10 Backphasen
ECO Parameter: Auto- Stop
ECU Parameter: Temperatur wird gehalten-
Programmierbarer Anlauf vom Boden aus
Herunterladen von Programmen per Firmware*



ACCESSORIES ZUBEHÖR

ELEVATOR-SCISSOR

*MANUELLES
SCHERENWAGEN- BES-
CHICKUNGSGERÄT*



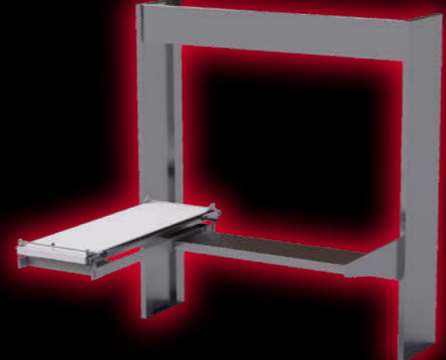
ELEVATOR-MANUAL COLUMN LOADER

*MANUELLES
SÄULENWAGEN- BES-
CHICKUNGSGERÄT*



INTEGRATED HAND LIFT-CHARGER

*MANUELLES, INTEGRIERTES
HANDLY- BESCHICKUNGS-
GERÄT*



600 mm DOORS / 600 mm TÜREN								
Type / Typ	Power- Leistung	N° of doors per camera Anzahl Türen pro Kamera	Cooking surface (m2) Kochfläche	Internal dimensions(mm) Innenmaße (mm)		Ext. dimensions (mm) Ext. Maße (mm)		Height Höhe (mm)
				Width Breite	Depth Tiefe	Width Breite	Depth Tiefe	

OVEN IN 3 FLOORS / OFEN IN 3 BÖDEN										
ELECSOL 3C/1P 160	16.8	1	3	620	1.600	1.260	2.723	2.200		
ELECSOL 3C/1P 200	19.3		3.70						2.000	3.123
ELECSOL 3C-1A/1P 160	16.8		3						1.600	2.723
ELECSOL 3C-1A/1P 200	19.3		3.70						2.000	3.123
ELECSOL 3C/2P 160	25.5	2	6	1.240	1.600	1.880	2.723			
ELECSOL 3C/2P 200	29.7		7.4						2.000	3.123
ELECSOL 3C/2P 240	33.9		9						2.400	3.523
ELECSOL 3C-1A/2P 160	25.5		6						1.600	2.723
ELECSOL 3C-1A/2P 200	29.7		7.4						2.000	3.123
ELECSOL 3C-1A/2P 240	33.9		9						2.400	3.523
ELECSOL 3C/3P 160	34.5	3	9	1.860	1.600	2.500	2.723			
ELECSOL 3C/3P 200	40.5		11.2						2.000	3.123
ELECSOL 3C/3P 240	46.5		13.4					2.400	3.523	
ELECSOL 3C-A1/3P 160	34.5		9					1.600	2.723	
ELECSOL 3C-A1/3P 200	40.5		11.2					2.000	3.123	
ELECSOL 3C-A1/3P 240	46.5		13.4					2.400	3.523	

OVEN IN 4 FLOORS / OFEN IN 4 BÖDEN										
ELECSOL 4C/1P 160	22.4	1	4	620	1.600	1.260	2.723	2.200		
ELECSOL 4C/1P 200	25.7		5						2.000	3.123
ELECSOL 4C/1P 240	29		6						2.400	3.523
ELECSOL 4C/2P 160	34	2	8	1.240	1.600	1.880	2.723			
ELECSOL 4C/2P 200	39.6		10						2.000	3.123
ELECSOL 4C/2P 240	45.2		12						2.400	3.523
ELECSOL 4C/3P 160	46	3	12	1.860	1.600	2.500	2.723			
ELECSOL 4C/3P 200	54		15						2.000	3.123
ELECSOL 4C/3P 240	62		18						2.400	3.523

800 mm DOORS / 800 mm TÜREN

OVEN IN 3 FLOORS / OFEN IN 3 BÖDEN										
ELECSOL 3C/1P80 160	19.5	1	4	820	1.600	1.460	2.723	2.200		
ELECSOL 3C/1P80 200	22.5		5						2.000	3.123
ELECSOL 3C/2P80 160	34.5	2	7.9	1.640	1.600	2.280	2.723			
ELECSOL 3C/2P80 200	40.5		9.9						2.000	3.123
ELECSOL 3C/2P80 240	46.5		11.9						2.400	3.523

OVEN IN 4 FLOORS / OFEN IN 4 BÖDEN										
ELECSOL 4C/1P80 160	26	1	5.3	820	1.600	1.460	2.723	2.200		
ELECSOL 4C/1P80 200	30		6.6						2.000	3.123
ELECSOL 4C/1P80 240	34		7.9						2.400	3.523
ELECSOL 4C/2P80 160	346	2	10.5	1.640	1.600	2.280	2.723			
ELECSOL 4C/2P80 200	54		13.16						2.000	3.123
ELECSOL 4C/2P80 240	62		15.8						2.400	3.523

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
inakir@salva.es

CATALUÑA, LEVANTE Y BALEARES

Vicente Mir
Tel: (+34) 609 425 459
vtimir@salva.es

SUR Y CANARIAS

Fco. Javier García
Tel: (+34) 618 102 174
fjgarcia@salva.es

GMS

Jorge Bernues
Tel: (+34) 696 497 559
jorge@salva.es

GRANDES CUENTAS- HOSTELERÍA

Miquel Espada
Tel: (+34) 629 434 139
espada@salva.es

FILIALS / FILIALES

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

NORD ET REGION PARISIENNE

M. Arnaud Nedelec
Tel: (+33) 611 74 73 04
arnaud.nedelec@salva.fr

EST et SUD EST

Julienne Girardot
Tel: (+33) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

RESPONSABLE GMS ET GRANDS COMPTES

Valerie Vreille
Tel: (+33) 616 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

DOM-TOM

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

SALVA PORTUGAL

Mr. Sergio Pereira
Tel: (+351) 911 199 615
sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
lamparelli.saverio@salvagroup.net

SALVA ESCANDINAVIA, BELGICA Y HOLANDA

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA UNITED KINGDOM & 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

Natxo Colomer
Tel: (+34) 629 43 41 38
nacho@salva.es

SUDAMÉRICA

Mr. Nicolás Uranga
Tel: (+56) 9 923 83 690
nicolas.uranga@salvagroup.net

AFRICA / AFRIQUE

MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

SENEGAL

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

TANZANÍA / KENIA/ NIGERIA/ UGANDA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

ASIA / ASIE

SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar
Tel: (+971) 55 213 7774
usama.omar@salvagroup.net

WESTERN REGION (INDIA)

Ms. Babita Kumari
Tel: +91 85 27 56 56 88
babita.kumari@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

M. Linda Cheong
Tel: (+65) 9388 6027
linda.cheong@salvagroup.net

SALVA CHINA

Sylvia Zhao
Tel: (+86) 15279161885
zhao@salvagroup.net

SALVA INDIA

Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREA

Mr. Mikel Larrañaga
Tel: (+63) 917 565 1561
mlarra@salvagroup.net

M. Danny Kok

danny@ultimatecircle.com.my
Tel: (+60) 12 388 3782