

Salva Industrial, S.A.
 Crta. Nacional, Nº1, Km. 471, Polig. 107
 E 20100 LEZO, GUIPUZCOA (SPAIN)
 Tel.: + 34 943 449 300
 Fax: + 34 943 449 329
 e-mail Spain : salva@salva.es
 e-mail Export: sales@salva.es
 www.salva.es



Branch offices / Vertretungen:

Barcelona Tel.: +34 933 638 800
 Madrid Tel.: +34 916 211 540
 Valencia Tel.: +34 963 580 189

Salva France
 128, Avenue Jean Jaurés
 Parc Mure,
 Bâtiment 0.12
 94200 Ivry sur Seine
 Tel.: +33 1 46 56 10 25
 Fax: +33 1 49 85 74 73
 Fax Commande: +34 943 44 93 00
 e-mail: info@salva.fr

Salva Austral
 Bio Bio, 441
 Santiago (CHILE)
 Tel.: +56 2 555 44 77
 Fax: +56 2 556 55 38

+ Info www.salva.es

The right to modify design or measurements is reserved. / Wir behalten uns Änderungen an design und abmessungen vor. / Ohne Gewähr.
 No contractual value. / Ohne Gewähr.



Ovens
 Backöfen



Work tables
 Arbeitsmöbel für den Bäckereibedarf



Proofers
 Gärschränke



Shop equipment
 Ladentheken



Bakery & confectionery machinery
 Bäckerei- und Konditoreimaschinen



Tabletop Wares
 Utensilien

MODULAR

Multi-use electric ovens
 Elektrische Mehrzwecköfen



salva



MODULAR OVENS

Salva modular ovens are world-wide recognized in the bakery, pastry, and pizza-making sectors world-wide for their **cooking quality, flexibility and versatility**.

The heat distribution system is the distinguishing characteristic of these ovens. A set of flat refractory ceramic bricks with electric heating elements passing through them, located on the ceiling and the floor, guarantee uniform heat distribution throughout the chamber, providing **bread, pastry and pizzas with a unique taste, texture and appearance**.

Salva modular ovens **adapt to the customer's production needs** they come in module form or independent chambers that can be stacked, each customer can set up the oven according to their needs. Moreover, having independent modules make them **very versatile**, as they allow different types of products to be cooked in each module.

1. Cooking quality
2. Flexibility
3. Versatility

MODULARE BACKÖFEN

Die modularen Salva-Backöfen finden dank ihrer **Backqualität, Flexibilität sowie vielseitigen Einsatzmöglichkeiten** in den Bereichen der Brotbäckerei, Konditorei und Pizzaherstellung weltweite Anerkennung.

Diese Backöfen zeichnen sich vor allem durch ihr **Wärmeverteilungssystem** aus, ein System das diese Öfen zu einem konkurrenzlosen Unikat macht. Eine Reihe flacher von elektrischen feuerfeste keramische ziegelplatten, die zwischen Ofendecke und Ofenboden angeordnet sind, garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung in der gesamten Ofenkammer und verleihen somit dem **Brot, Kuchen und Pizzas einen einzigartigen Geschmack, Textur und Aussehen**.

Die modularen Salva-Backöfen **passen sich auf die produktiven Bedürfnisse des Kunden an**, da sie sich aus aufeinander stapelbaren und untereinander unabhängigen Backmodulen bzw. Backkammern zusammensetzen, so dass jeder Kunde den Backofen individuell auf seine eigenen Anforderungen anpassen kann. Diese modulare Unabhängigkeit gestattet weiterhin **vielseitige Einsatzmöglichkeiten**, da sich verschiedene Produktarten in jedem Modul backen lassen.

1. Backqualität
2. Flexibilität
3. Vielseitige Einsatzmöglichkeiten



CHARACTERISTICS / MERKMALE



Oven Door

With easy-to-substitute and easy-to-clean double pane glass. The door can be touched without burn risks. The inner pane is "low emission" type, which means important calorie savings.

Ofentür

Mit leicht austauschbarer und reinigungsfreundlicher Doppelglasscheibe. Die Tür lässt sich ohne Brandverletzungsgefahren berühren. Die innenseitige Glasscheibe ist, "niedrig emittierend"; das bedeutet hohe Energieeinsparung.



Lighting

All chambers are equipped with halogen lights. There are 2 points of halogen lighting: one on each side of the cooking area, which significantly improves the quality of the view to the inside of the cooking chamber [except in models EM, NXM and LXP, which have a single point of light].

Beleuchtung

Alle Backkammern sind mit halogener Innenbeleuchtung ausgestattet. So sorgen 2 Halogenleuchten, jeweils eine auf jeder Backkammerseite, für einen entscheidend besseren Einblick in den Innenraum. (ausgenommen der Modelle EM, NXM, und LXP, welche nur über eine Leuchte verfügen).



Electric Protection

All the modules and stoves are equipped with their corresponding protective thermo magnetic switch. These switches can be easily accessed, allowing the connection/disconnection of each module by the user as required.

Elektrische Schutzvorrichtungen

Alle Ofenmodule und Herde tragen jeweils ihre entsprechende magnetothermische Sicherung. Die magnetothermischen Schalter sind leicht zugänglich und erlauben das beliebige An- und Abschalten jedes einzelnen Moduls durch den Anwender.

Cooking chamber

- The cooking chamber is perfectly sealed and is built of aluminized plate on its sides, providing longer life and a brighter interior.

- The ceiling and floor of the cooking chamber is made of blued black steel plate, which provides an optimal regular heat radiation.

Backkammer

- Die Backkammer ist absolut dicht, mit aluminisierten Blechseiten ausgeführt, so dass eine längere Lebensdauer und höhere Helligkeit im Innenraum gestattet ist.
- Ofendecke und Ofenboden der Backkammer aus angelassenem Stahl, so dass eine optimale regelmäßige Wärmestrahlung erfolgt.

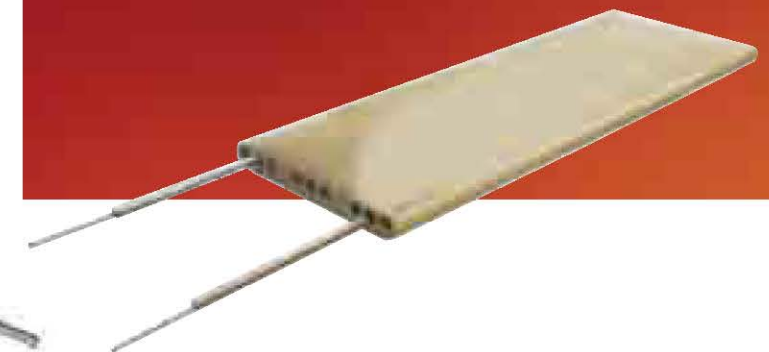


Heat distribution system

- A unique heat distribution system in the market, made up of a set of flat ceramic bricks with electric heating elements passing through them, located on the ceiling and floor of the cooking chamber.
- Three groups of independent heating elements, on the ceiling, floor, and front which allows control of the heat intensity at all times in each of the critical zones of the cooking chamber.

Wärmeverteilungssystem

- Einzigartiges Wärmeverteilungssystem auf dem Markt, bestehend aus einer Gruppe flacher Keramikziegelsteine, die von elektrischen Widerständen durchzogen sind, angeordnet an Decke und Boden in der Backkammer.
- Drei Gruppen Widerstände an Ofendecke, Ofenfront und Ofenboden gestatten jederzeit, die in jedem kritischen Bereich der Backkammer herrschende Wärmeintensität zu kontrollieren.



Steam Unit

- The design allows uniform distribution of steam throughout the cooking chamber surface.
- The steam that it produces is instantaneous and programmable in quantity depending on the characteristics of the product to be cooked.

Dampferzeuger

- Die Auslegung ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung des Dampfs über die gesamte Fläche der Backkammer.
- Ein feuchter Dampf wird augenblicklich erzeugt und ist außerdem abhängig von den Eigenschaften des zu backenden Ofenguts programmierbar.





BAKERY RANGE - BAUREIHE BACKÖFEN



Ovens with electric floors

This is the perfect solution for artisans who want quality bread of different varieties, but want a lighter and more flexible oven than the traditional kind with several floors.

The flexibility of these ovens allows them to be installed in almost any bakery, regardless of how small it may be.

They are equipped with a refractory hearth cooking surface which gives firmness to the bottom of the bread and make it very crunchy.

Elektrischen etagenöfen

Die perfekte Lösung für handwerkliche Brotbäcker, denen es anliegt, hochwertige und verschiedene Brotsorten herzustellen, jedoch im Vergleich zu den Herkömmlichen, einen leichteren und flexibleren Etagenofen einsetzen möchten.

Dank ihrer Flexibilität lassen sich diese Backöfen in fast allen Backgewerben einrichten, egal wie klein diese auch seien.

Ihre Backfläche ist mit einer feuerfesten Herdsohle ausgestattet, so dass äußerst krustige Ergebnisse zustande kommen.

NXDP

Cooking area
Backfläche:
2,18 m• per module
2,18 m• pro modul

- NXDP 32 - 6.5 m•
- NXDP 42 - 8.7 m•

NXEP

Cooking area
Backfläche:
1,12 m• per module
1,12 m• pro modul

- NXEP 32 - 3.4 m•
- NXEP 42 - 4.5 m•

LXP

Cooking area
Backfläche:
1,49 m• per module
1,49 m• pro modul

- LXP 31 - 4.6 m•
- LXP 41 - 6.1 m•

* It is provided also with the support standard.
* Auch gelie/ert mit dem standart untergestell.

ACCESSORIES FOR OVENS WITH ELECTRIC FLOORS
Zubehör für elektrisch Etagenbackofen

1. MANUAL LOADER / BESCHICKUNGSANLAGE



MODEL-MODELL	CS-NXEP	CS-NXDP	CS-LXP
Width / Breite	680 mm.	680 mm.	760 mm.
Total length / Totallänge	1084 mm.	1840 mm.	2190 mm.
Length loader / Länge Matte	799 mm.	1555 mm.	1905 mm.
Height / Höhe	20 mm.	20 mm.	20 mm.

2. MANUAL SHEAR LOADER / MANUELLER SCHERENHUBTISCH



MODEL-MODELL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Width Shear / Scherenbreite		840 mm	
Min. Load Height / Min. Ladehöhe		630 mm	
Máx. Load Height / Max. Ladehöhe		1.810 mm.	
Length loader / Länge Matte	1.175	1.955	2.305
Width loader / Breite Matte	660	660	730
Guide type / Führungstyp		Floor/Boden	
Weight / Gewicht	105	115	125

3. MANUAL COLUMN ELEVATING LOADER / MANUELLER SÄULENHUBTISCH



MODEL-MODELL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Height Column / Säulenhöhe		2.050 mm	
Width Column / Säulenbreite		1.213 mm	
Min. Load Height / Min. Ladehöhe		560 mm.	
Máx. Load Height / Max. Ladehöhe		2.000 mm	
Length Loader / Länge Matte	1.175	1.955	2.305
Width Loader / Breite Matte	660	660	730
Guide Type / Führungstyp		Floor/Boden	
Weight / Gewicht	180	190	200

* The minimun distance between the wall and the left side of the oven must be 250 mm. The minimun distance between the wall and the right side of the oven must be 50 mm.
* Der Mindestabstand zwischen der linken Ofenwand und der Raumwand hat 250 mm zu betragen. Der Mindestabstand zwischen der rechten Ofenwand und der Raumwand hat 50 mm zu betragen.

4. SEMI-AUTOMÁTIC COLUMN LOADER / HALBAUTOMATISCHER SÄULENHUBTISCH



MODEL-MODELL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Height Column / Säulenhöhe		2.528 mm	
Width Column / Säulenbreite		800 mm	
Length Loader / Länge Matte	1.242 mm.	2.002 mm.	2.351 mm.
Width Loader / Breite Matte	675 mm.	675 mm.	755 mm.
Min. working Height loader / Min.Höhe Arbeit Matte		350 mm	
Máx. working Height loader / Max.Höhe Arbeit Matte		2.000 mm	
Width canvas / Breite Matte	660 mm.	660 mm.	740 mm.
Guide Type / Führungstyp		Floor/Boden	
Weight / Gewicht		400 kg.	
End of travel fastening / Befestigung Endanschlag		Yes / Ja	
End of travel oven cabinet / Endanschlag Ofen-Schrank		Yes / Ja	
End of travel oven cabinet floors / Endanschlag Etagen Ofen-Schrank		Yes / Ja	

** The minimun distance between the wall and the left side of the oven must be 250 mm. The minimun distance between de wall and the right side of the oven must be 50 mm.
* Der Mindestabstand zwischen der linken Ofenwand und der Raumwand hat 250 mm zu betragen. Der Mindestabstand zwischen der rechten Ofenwand und der Raumwand hat 50 mm zu betragen.



PASTRY RANGE - BAUREIHE KONDITOREI

Salva modular ovens are pastry ovens par excellence. The best artisans in the world recognize and trust Salva modular ovens for their baking uniformity and versatility.

These are the characteristics that make these ovens essential for the baking of delicate products in artisan pastry, such as éclairs, biscuits, puff pastries, etc.

CONFECTIONERY DOOR

All pastry-cooking models are equipped with a door which opens outwards with a panoramic low-emission inner pane.

Bei den modularen Salva-Backöfen handelt es sich um Konditoreiöfen im eigentlichen Sinn. Die hervorragendsten Handwerker der Welt kennen und setzen ihr Vertrauen auf diese Salva-Module, dank ihrer Gleichmäßigkeit und vielseitiger Einsatzfähigkeit.

Es sind gerade diese Eigenschaften, die sie zu unentbehrliche Backöfen zum Garen der zarten Delikatessen im handwerklichen Konditoreibereich, wie Patit-Choux, Feingebäck, Blätterteig... machen.

KONDITORENTÜR

Alle für den Konditoreibereich vorgesehenen Modelle sind mit einer nach außen hin klappbaren Tür mit Panoramaglas und niedrig emittierenden Innenglas ausgestattet.



MODULES 60x40 (23,62"x15,75")/MODULE 60x40

Model Modell	Interior Measurements Innenmaße	Capacity Rauminhalt	Steam Dampf
EM-20	826x682x200 mm.		Steam optional Dampf optional
E-20	1226x682x200 mm.		Steam optional Dampf optional
E-25	1226x682x250 mm		Steam optional Dampf optional
EMD	1226x882x200 mm.		Steam optional Dampf optional
ED-20	1226x1282x200 mm		Steam optional Dampf optional
ED-25	1226x1226x250 mm		Steam optional Dampf optional

MODULES 75x45 (29,53"x17,72")/MODULE 75x45

Model Modell	Interior Measurements Innenmaße	Capacity Rauminhalt	Steam Dampf
NXM-20	961x833x200 mm.		Steam optional Dampf optional
NXE-20	1421x833x200 mm.		Steam optional Dampf optional
NXD-20	1421x1593x200 mm.		Yes Ja

PIZZA MAKING RANGE - PIZZA BAUREIHE

Every pizza-making professional knows that the secret of a good pizza is in the dough. Being aware of this, at Salva, we have taken meticulous care to equip our ovens with the best features for baking pizzas.

In Salva modular ovens, thanks to the absolute control of the floor and ceiling of the cooking chamber, the pizzas will always be baked to perfection. The modular ovens for pizza-making are equipped with a refractory hearth cooking surface which reaches 375°C. ; thus, in any of the available models, pizzas made with fresh dough cook in 4 to 5 minutes and those made with precooked dough cook in 2 to 3 minutes, as required by the consumer.

PIZZA-MAKING DOOR

All modular ovens for pizza-making are equipped with a special door for pizzas with pans which support high temperatures..

Jeder Profi weiß, dass das Geheimnis einer guten Pizza in ihrer Masse liegt. In Salva sind wir uns dessen bewusst und haben demzufolge jedes einzelne Detail untersucht, damit unsere Öfen beim Pizzabacken ihr Bestes leisten können.

Bei den modularen Salva-Backöfen ist es dank einer kompletten Steuerung der Temperaturen am Backkammerboden und -decke, immer möglich hervorragende Pizzen zu backen. Die modularen Pizza-Backöfen besitzen eine Backfläche mit feuerfester, bis 375°C erreichenden Herdsohle, so dass Pizzen, die mit frischer Masse hergestellt werden, bei jedem der verfügbaren Modelle in 4-5 Minuten gar sind. Bei vorgebackenen Massen dauert dieser Vorgang nur 2-3Minuten, so wie es der Verbraucher verlangt.

PIZZERIATÜR

Alle modularen fürs Pizzabacken vorgesehenen Backöfen sind mit einer speziellen Pizzeria-Tür ausgestattet, die eine hohe Temperaturbeständigkeit aufweist.



MODULES FOR 30 cm PIZZAS / MODULE für 30iger Pizzen

Model Modell	Interior Measurements Innenmaße	Capacity Rauminhalt	Pizza Diameter Pizzadurchmesser	Steam Dampf	Model Modell	Interior Measurements Innenmaße	Capacity Rauminhalt	Pizza Diameter Pizzadurchmesser	Steam Dampf
EM-20 pizza	826x682x200 mm.		Ø 30 cm	Without Steam Ohne Dampf	E-20 pizza	1226x682x200 mm.		Ø 30 cm	Without Steam Ohne Dampf
NXM-20 pizza	961x833x200 mm.		Ø 30 cm	Without Steam Ohne Dampf	EMD-20 pizza	1226x882x200 mm.		Ø 30 cm	Without Steam Ohne Dampf
					NXE-20 pizza	1421x833x200 mm.		Ø 30 cm	Without Steam Ohne Dampf



CONTROL PANEL

• ALLOWS SELECTION OF:

- Temperature
- Cooking time
- Dosing of heating elements
- Steam time

• PROPORTIONAL DOSING OF HEATING ELEMENTS:

Possibility of regulating the elements of the ceiling and floor proportionally.

• TIMED STARTING:

Allows the programming of the connection of each module independently.

• CONTROL OF POWER:

Possibility of distributing available contracted power among the modules that are operating.

• LCD SCREEN:

Illumination from the rear for easy viewing of the cooking values (with contrast regulation).

STEUERTAFEL

• AUSWAHLMÖGLICHKEITEN:

- Temperatur
- Garzeit
- Dosierung der Widerstände
- Dampfzeit

• PROPORTIONALE DOSIERUNG DER WIDERSTÄNDE:

Möglichkeit einer proportionalen Dosierung der Widerstände an Ofendecke und Ofenboden.

• ZEITGESTEUERTER START:

Gestattet eine unabhängige Einschaltung für jedes Ofenmodul.

• LEISTUNGSSTEUERUNG:

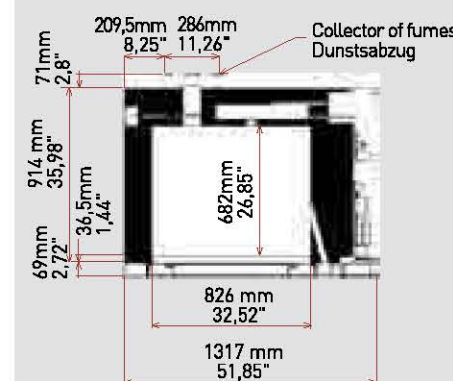
Möglichkeit einer Verteilung der verfügbaren Netzleistung unter den verschiedenen Ofenmodulen, die gerade am arbeiten sind.

• LCD-AUSGABE:

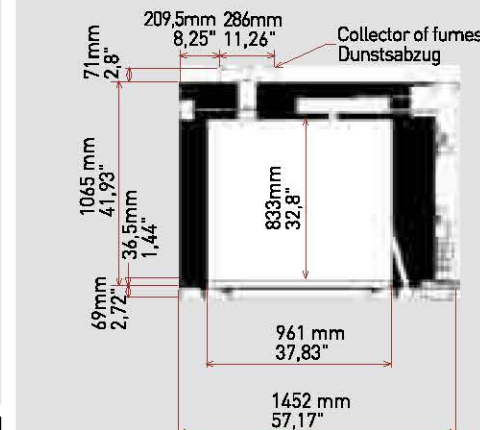
Von hinten beleuchtet, um die Backwerte leicht ablesen zu können (mit Kontrasteinstellung).

DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

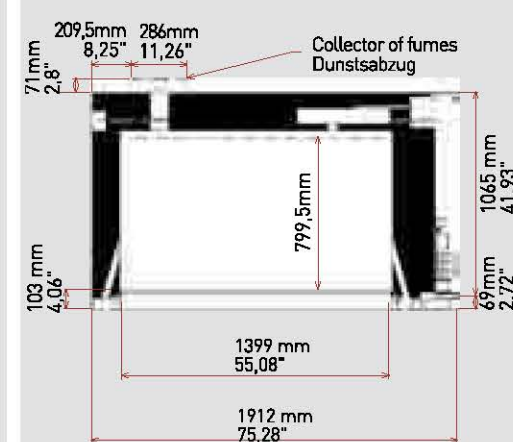
EM



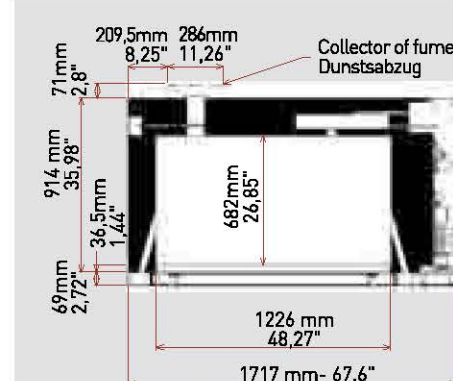
NXM



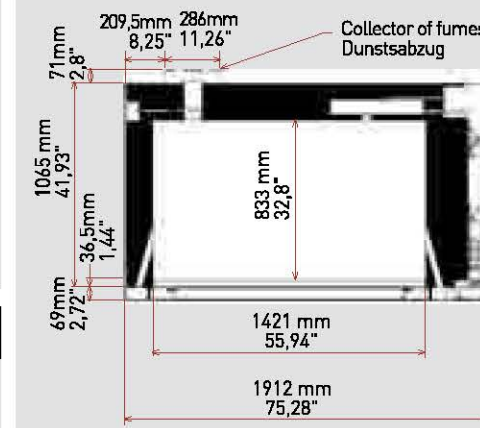
NXEP



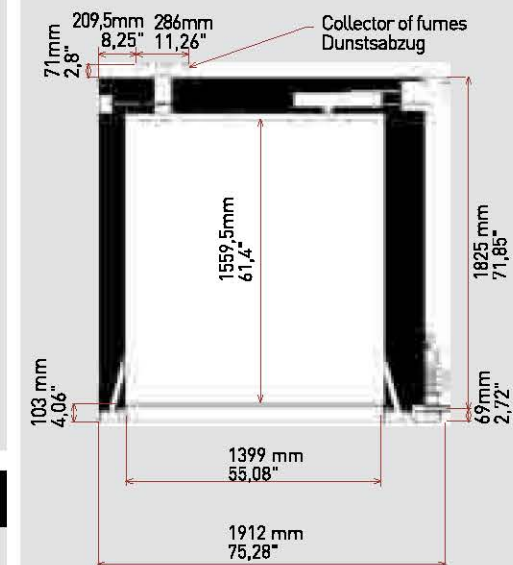
E



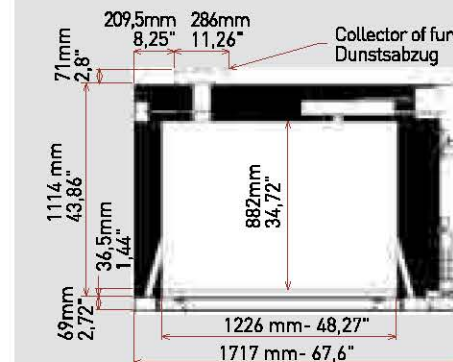
NXE



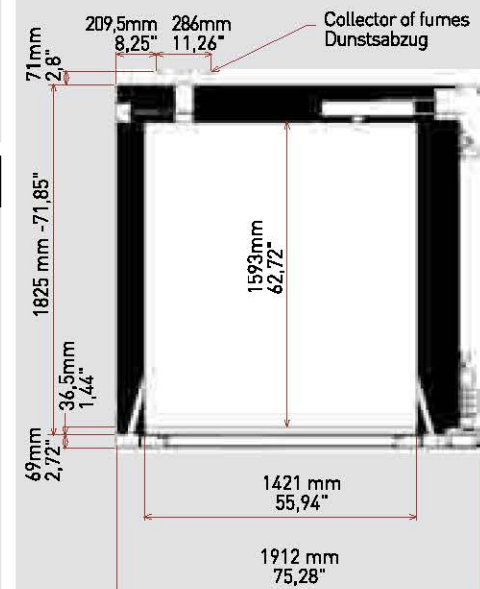
NXDP



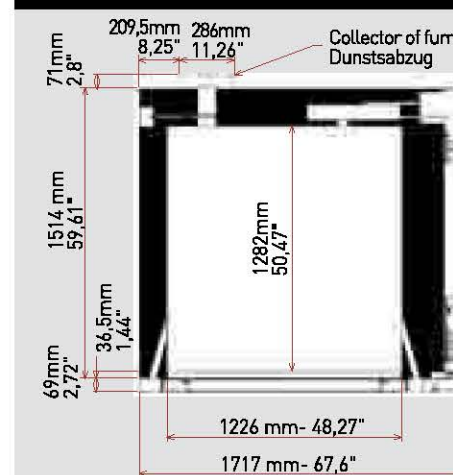
EMD



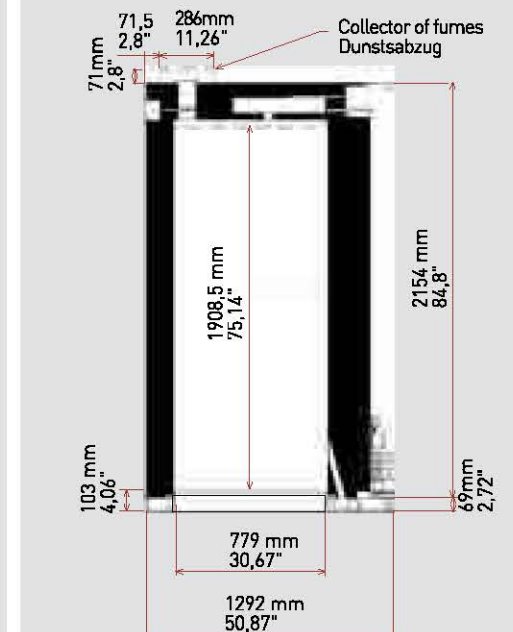
NXD



ED



LXP



CONFIGURATIONS / KONFIGURATIONEN

EM-

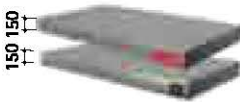


FOR MODULE/ FÜR MODUL
2 - 60x40
0,57 m•
4 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
EM-E/B	-	50 Kg. 50 Kg.
EM-20	4,9 Kw	140 Kg.
EM-20+V	6,3 Kw	190 Kg.
EM-20 PIZZA	6,2 Kw	153 Kg.
STOVE HERD*	1 Kw	90 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) N.° Trays 12 (60 x 40)
Anz. Backbleche 12 (60x40)

(*) Height 10, 20 whitout grill
Höhe ohne Grill 10, 20



Top
Base



20cm Module
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.



Stove
Herd



Height of legs:
10, 20, 43, 53, 63 y 73cm.
(43 cm. standard).
Fußhöhen:
10, 20, 43, 53, 63 et 73cm.
(43 cm. standard)

E-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
3 - 60x40
0,76 m•
8 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
E-E/B	-	65 Kg. 65 Kg.
E-20	7,8Kw	175 Kg.
E -20+V	9,2Kw	225 Kg.
E-20 PIZZA	9,8Kw	193 Kg.
E-25	9,8Kw	190 Kg.
E -25+V	11,2Kw	240 Kg.
STOVE HERD*	1 Kw	112 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) N.° Trays 18 (60 x 40)
Anz. Backbleche 18 (60x40)



Top
Base



20cm Module
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.



Pizza 25cm Module
Pizzamodul 25cm.



25cm+V Module
Ofenmodul 25cm+V



Stove
Herd



IDEM
Grill
Ofenrost

EMD-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
4 - 60x40
1,08 m•
8 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
EMD-E/B	-	65 Kg. 65 Kg.
EMD - 20	9,1 Kw	190 Kg.
EMD-20+V	11,6 Kw	270 Kg.
EMD-20 PIZZA	11,5 Kw	214 Kg.
STOVE HERD*	1 Kw	135 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) N.° Trays 24 (60 x 40)
Anz. Backbleche 24 (60x40)



Top
Base



20cm Module
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.



Stove
Herd



IDEM
Grill
Ofenrost

ED-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
6 - 60x40
1,58 m•

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
ED-E/B	-	Encimera 90 Kg. 90 Kg.
ED - 20	13 Kw	260 Kg.
ED-20+V	15,5Kw	340 Kg.
ED-25	16,3Kw	275 Kg.
ED-25+V	18,8Kw	355 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) Height 10, 20 whitout grill
Höhe ohne Grill 10, 20



Top
Base



20cm Module
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



25cm Module
Ofenmodul 25cm.



25cm+V Module
Ofenmodul 25cm+V



IDEM
Grill
Ofenrost

NXM-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
2 - 75x45
0,57 m•
4 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
NXM-E/B	-	60 Kg. 60 Kg.
NXM-20	6,6 Kw	170 Kg.
NXM-20+V	8 Kw	220 Kg.
NXM-20 PIZZA	8,2 Kw	188 Kg.
STOVE HERD*	1 Kw	110 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) N.° Trays 12 (76x46)
Anz. Backbleche 12 (76x46)



Top
Base



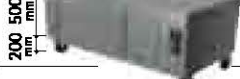
20cmModule
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.



Stove
Herd



IDEM
Grill
Ofenrost

NXE-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
3 - 75x45
1,19 m•
9 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
NXE-E/B	-	65 Kg. 65 Kg.
NXE-20	9,4Kw	215 Kg.
NXE-20+V	10,8Kw	265 Kg.
NXEP-20	10,8 Kw	265 Kg.
NXE-20 PIZZA	12,3Kw	241 Kg.
STOVE HERD*	1 Kw	140 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) N.° Trays 18 (76 x 46)
Anz. Backbleche 18 (76x46)



Top
Base



20cmModule
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.



Stove
Herd



IDEM
Grill
Ofenrost

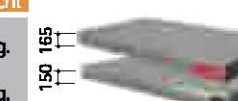
NXD-



FOR MODULE/ FÜR MODUL
6 - 75x45
2,38 m•
18 Ø 30

Ref.	Power Leistung	Weight Gewicht
NXD-E/B	-	70 Kg. 70 Kg.
NXD-20+V	17,3Kw	310 Kg.
NXDP-20	19,8Kw	390 Kg.
LEGS GRILL FÖSSE OFENROST	-	-

(*) Height 10, 20 whitout grill
Höhe ohne Grill 10, 20



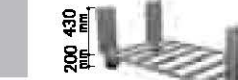
Top
Base



20cm Module
Ofenmodul 20cm



20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V



IDEM
Grill
Ofenrost

RANGE BAKERY - BÄCKEREI BAUREIHE

NXDP

	NXDP-32-6,5	NXDP-42-8,7
Power Leistung	59.4 Kw	79.2 Kw
Weight Gewicht	1450 Kg.	1840 Kg.
Dimensions Abmessungen	1912x2065x2010	1912x2065x2325
Decks Backkammen	3	4
N° doors Anzahl türen	2 (70 cm)	2 (70 cm)

NXEP

	NXEP-32-3,4	NXEP-42-4,5
Power Leistung	32.4 Kw	43.2 Kw
Weight Gewicht	1045 Kg.	1310 Kg.
Dimensions Abmessungen	1912x1305x2010	1912x1305x2325
Decks Backkammen	3	4
N° doors Anzahl türen	2 (70 cm)	2 (70 cm)

LXP

	LXP-31-4,6	LXP-41-6,1
Power Leistung	41.7 Kw	55.6 Kw
Weight Gewicht	1040 Kg.	1300 Kg.
Dimensions Abmessungen	1292x2394x2010	1292x2394x2325
Decks Backkammen	3	4
N° doors Anzahl türen	1 (78 cm)	1 (78 cm)