

salva
Master Chef

Pizza ovens-Pizzeria Modular Pizza



Electric radiation static ovens
Statischer Elektro-Pizzaofen



Modular

NXE pizza: 9 pizzas 30 ø
NXM pizza: 6 pizzas 30 ø



Pizza

Pizza 4.30: 4 pizzas 30 ø



Pizza

Pizza 8.30: 8 pizzas 30 ø

General features

MODULAR PIZZA OVENS (NXE/NXM)

- Hearth oven, ideal for pizzas.
- Control panel: separate ceiling and floor temperature regulators, cooking time and power regulator.
- The number of modules is up to the user (we recommend a maximum of 3).
- Increased power and special cement hearth able to reach 400°C.
- It can bake a fresh dough pizza in 4-5 minutes and a pre-cooked dough pizza in 2-3 minutes.
- Heat is distributed by means of flat ceramic resistors.
- Optional support or stove.

PIZZA 4.30 / PIZZA 8.30

- Small external dimensions and large capacity.
- It can bake 4 or 8 ø30 pizzas at a time (depending on the model).
- One-piece cemented hearth able to reach 400°C.
- 3 shielded electric resistors in the ceiling and another 3 on the floor, with separate temperature regulators.
- It can bake a fresh dough pizza in 4-5 minutes and a pre-cooked dough pizza in 2-3 minutes.

Ausstattung

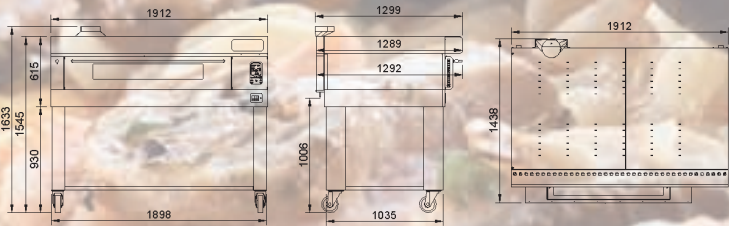
MODULARE PIZZA (NXE/NXM)

- Backofen auf Heizfläche. Ideal für Pizzas.
- Bedienfeld: separate Regelung der Ober- und Unterhitze, Backzeit und Einstellung der Heizleistung.
- Möglichkeit der individuellen Zusammenstellung der Module nach den Bedürfnissen des Nutzers (Empfohlen: bis zu 3 Module).
- Verstärkte Heizleistung und mit Chamottsteinen ausgelegte Heizfläche zum Erreichen von Temperaturen bis zu 400°C.
- Backt eine Pizza aus frischem Teig in 4-5 Minuten und aus vorgebackenem Teig in 2-3 Minuten.
- System zur Wärmeverteilung über Widerstände in Flachkeramik.
- Wahlweise Gestell oder Warmhalter.

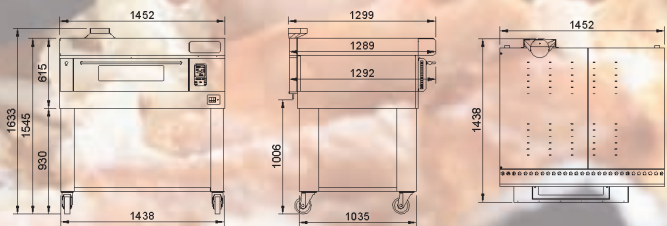
PIZZA 4.30 / PIZZA 8.30

- Kompakte Außenmaße und große Innenleistung.
- Backen von 4 oder 8 Pizzas von 30ø zur gleichen Zeit (es hängt vom Modell ab).
- Innenheizfläche ausgelegt mit Chamottstein aus einem Stück, Heizleistung bis zu 400°C.
- 3 verstärkte elektrische Widerstände im Oberbereich und 3 im Unterbereich, mit unabhängiger Wärmeregulierung für Oben und Unten.
- Backt eine Pizza aus frischem Teig in 4-5 Minuten und aus vorgebackenem Teig in 2-3 Minuten.

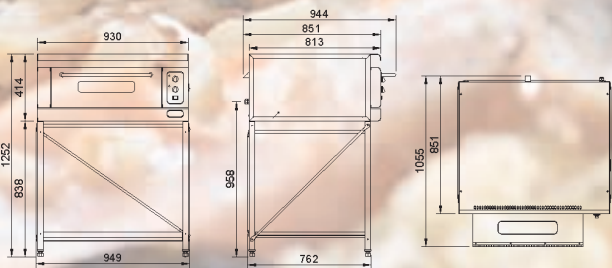
NXE



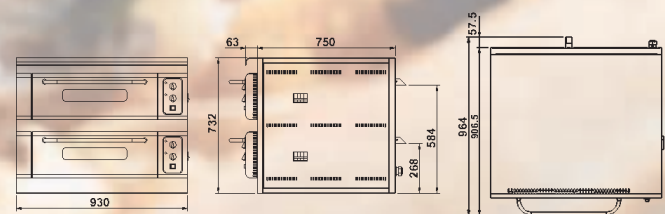
NXM



PIZZA 4.30



PIZZA 8.30



Model-Modell	NXE	NXM	PIZZA 4.30	PIZZA 8.30
Energy-Energie	Electric-Strom	Electric-Strom	Electric-Strom	Electric-Strom
Capacity-Fassungsvermögen	9 pizzas 30 ø	6 pizzas 30 ø	4 pizzas 30 ø	8 pizzas 30 ø
External dimensions-Außenmaße	1.912x1.291x315 mm	1.452x1.291x315 mm	930x964x414 mm	930x964x732 mm
Internal dimensions-Innenmaße	1.420x800x200 mm	960x800x200 mm	650x650x200 mm	650x650x200 mm
Weight-Gewicht	215 Kg	170 Kg	81 Kg	144 Kg
Total power-Leistung gesamt	9,4 kW	6,6 kW	4,2 kW	8,4 kW
Voltage-Spannung	3N~230/400V	3N~230/400V	1N~230V 3N~230/400V	1N~230V 3N~230/400V
Accessories-Zubehör				
Support-Gestell	Height ranging from 300 to 930 mm Höhe von 300 bis 930 mm	Height ranging from 300 to 930 mm Höhe von 300 bis 930 mm	1.000x835x840 mm	1.000x835x840 mm
Stove-Warmhalter	1.920x1.070x710 mm 1 kW/230V (18 trays-bleche)	1.460x1.070x710 mm 1 kW/230V (12 trays-bleche)	-	-

Salva Industrial, S.A.
Ctra. N-1, Km. 471 - E-20100 LEZO (SPAIN)
Apdo. Correos nº 505 - E-20080 SAN SEBASTIÁN
Tel (+34) 943 449 300 - Fax (+34) 943 449 329
E-mail España: salva@salva.es
E-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

Subsidiaries/Vertretungen
Barcelona 933 638 800
Madrid 916 211 540
Valencia 963 580 189

Salva France
128 Avenue Jean Jaures - Parc Mure
94200 Ivry sur Seine
Telf 01 45 15 27 70 - Fax: 01 45 15 27 71
Fax commamde (+34) 943 449 329
e-mail: info@salva.fr - www.salva.fr

Salva Austral
Bio Bio, 441
Santiago (CHILE)
Telf 56 2 555 44 77
Fax 56 2 556 55 38