

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 alle angaben.

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 Dampfes 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 E-25	1226x682x200 mm. 1226x682x250 mm		Steam optional Dampf optional
EMD	1226x882x200 mm.		Steam optional Dampf optional
ED-20 ED-25	1226x1282x200 mm 1226x1226x250 mm		Steam optional Dampf optional



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:**

- Tempertur.
- 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:**

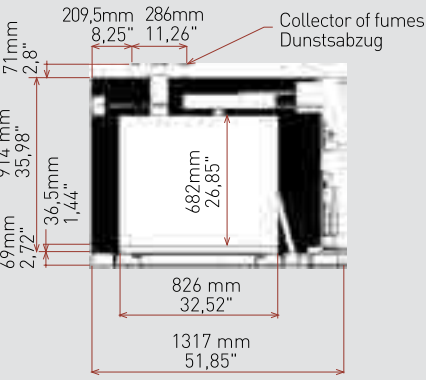
Möglichkeit einer Verteilung der verfügbaren Netzleistung unter den verschiedenen Ofenmodulen, die gerade am arbeiten sind.

• **LCD-AUSGABE:**

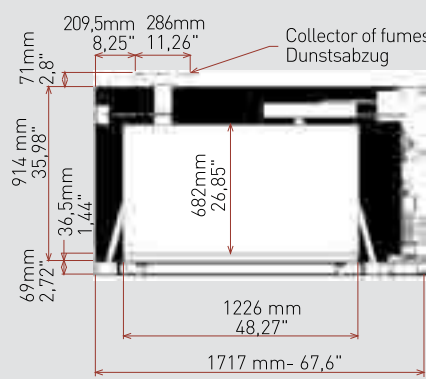
Von hinten beleuchtet, um die Backwerte leicht ablesen zu können (mit Kontrasteinstellung).

DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

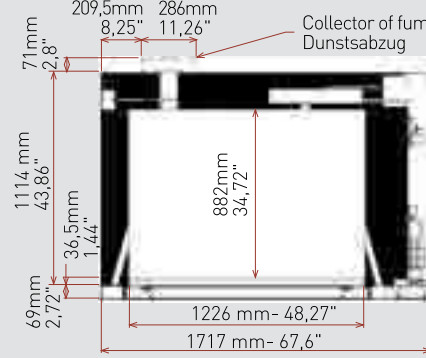
EM



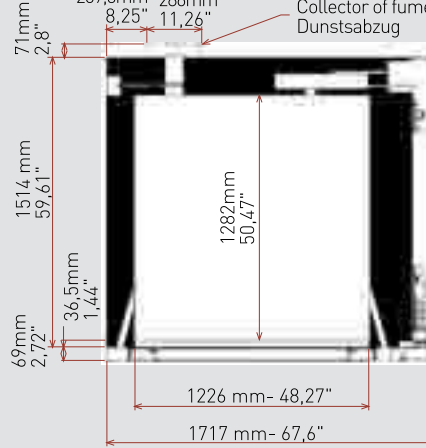
E



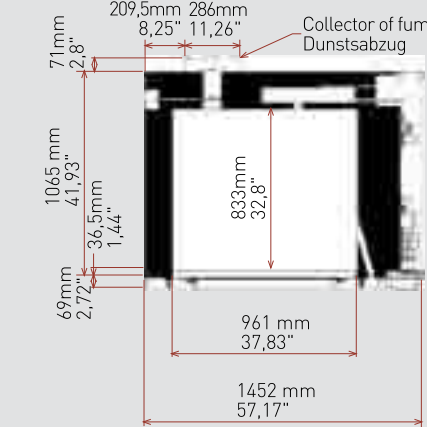
EMD



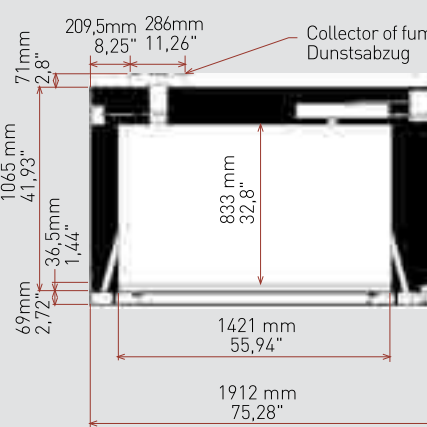
ED



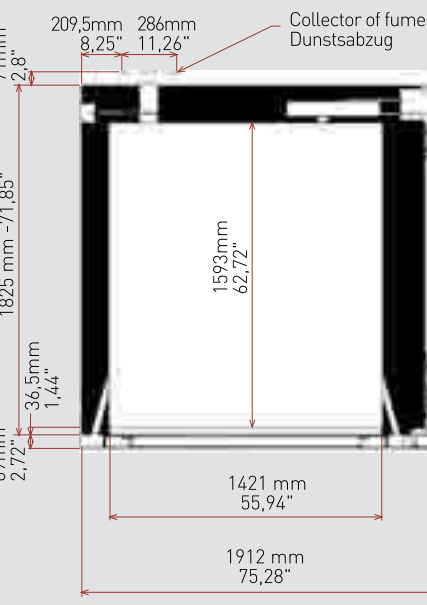
NXM



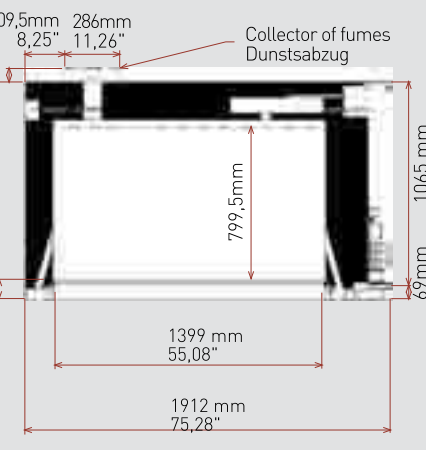
NXE



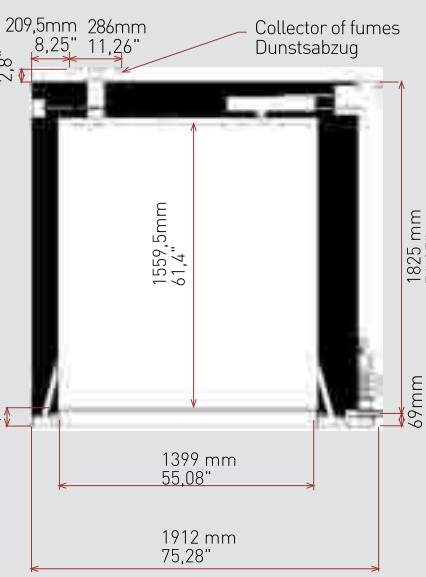
NXD



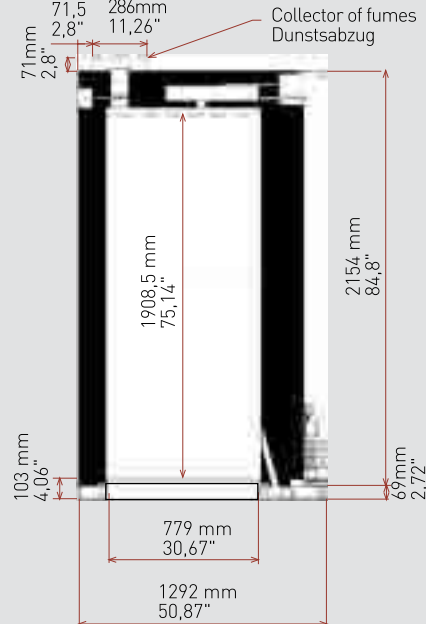
NXEP



NXDP



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.

150 150

Top

Base

EM-20

4,9 Kw

140 Kg.

315mm

20cm Module
Ofenmodul 20cm

EM-20+V

6,3 Kw

190 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

EM-20 PIZZA

6,2 Kw

153 Kg.

315mm

Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.

STOVE
HERD*

1 Kw

90 Kg.

200 500

Stove
Herd

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

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

Grill
Ofenrost

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

•) Height 10, 20 whitout grill
Höhe ohne Grill 10, 20

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.

150 150

Top

Base

E-20

7,8Kw

175 Kg.

315mm

20cm Module
Ofenmodul 20cm

E -20+V

9,2Kw

225 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

E-20 PIZZA

9,8Kw

193 Kg.

315mm

Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.

E-25

9,8Kw

190 Kg.

365mm

Pizza 25cm Module
Pizzamodul 25cm.

E -25+V

11,2Kw

240 Kg.

365mm

25cm+V Module
Ofenmodul 25cm+V

STOVE
HERD*

1 Kw

112 Kg.

200 500

Stove
Herd

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

IDEM

Grill
Ofenrost

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

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.

150 150

Top

Base

EMD - 20

9,1 Kw

190 Kg.

315mm

20cm Module
Ofenmodul 20cm

EMD-20+V

11,6 Kw

270 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

EMD-20 PIZZA

11,5 Kw

214 Kg.

315mm

Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.

STOVE
HERD*

1 Kw

135 Kg.

200 500

Stove
Herd

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

IDEM

Grill
Ofenrost

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

ED-

FOR MODULE/ FÜR MODUL

6 - 60x40

1,58 m•

Ref.

Power
Leistung

Weight
Gewicht

ED-E/B

-

Encimera
90 Kg.
Base
90 Kg.

150 150

Top

Base

ED - 20

13 Kw

260 Kg.

315mm

20cm Module
Ofenmodul 20cm

ED-20+V

15,5Kw

340 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

ED-25

16,3Kw

275 Kg.

365mm

25cm Module
Ofenmodul 25cm.

ED-25+V

18,8Kw

355 Kg.

365mm

25cm+V Module
Ofenmodul 25cm+V

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

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.

150 150

Top

Base

NXM-20

6,6 Kw

170 Kg.

315mm

20cmModule
Ofenmodul 20cm

NXM-20+V

8 Kw

220 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

NXM-20 PIZZA

8,2 Kw

188 Kg.

315mm

Pizza 20cm Module
Pizzamodul 20cm.

STOVE
HERD*

1 Kw

110 Kg.

200 500

Stove
Herd

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

IDEM

Grill
Ofenrost

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

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.

150 150

Top

Base

NXE-20

9,4Kw

215 Kg.

315mm

20cmModule
Ofenmodul 20cm

NXE-20+V

10,8Kw

265 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

NXEP-20

10,8 Kw

265 Kg.

315mm

20cm+ V Module
Ofenmodul 20cm+V

NXE-20 PIZZA

12,3Kw

241 Kg.

315mm

Pizza 20cm Module
Pizzamodul20cm.

STOVE
HERD*

1 Kw

140 Kg.

200 500

Stove
Herd

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

IDEM

Grill
Ofenrost

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

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.

150 165

Top

Base

NXD-20+V

17,3Kw

310 Kg.

315mm

20cm Module
Ofenmodul 20cm

NXDP-20

19,8Kw

390 Kg.

315mm

20cm+V Module
Ofenmodul 20cm+V

LEGS
GRILL
FÖSSE
OFENROST

-

-

200 430

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
Nº doors Anzahl türer		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
Nº doors Anzahl türer		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
Nº doors Anzahl türer		1 (78 cm)	1 (78 cm)