

## TRAYS - BACKBLECHE



	Nº shelves Bleche Nº	Shelf pitch Abstand zwischen Blechen	Tray capacity Blech-Kapazität	m <sup>2</sup> baking m <sup>2</sup> Backfläche	Weight Gewicht	Dimensions / Dimensionen		
						Height Höhe	Width Breite	Depth Tiefe
BK-15	15	106 mm	15 (600x400mm)	3,6	25 kg	1792 mm	456 mm	614 mm
BK-15	15	106 mm	15 (800x400mm)	4,8	30 kg	1792 mm	456 mm	823 mm
BK-15	15	106 mm	15 (800x460mm)	5,5	30 kg	1792 mm	516 mm	823 mm

## CONTROL PANEL - STEUERPULTE



### KS BASIC \* \* Only for the K-15 BASIC \* Nur für K-15 BASIC

- Thermostat
- Mechanical timer
- Push button for humidity
- Main switch.
- Temperature pilot light.

It allows you to select manually temperature and baking time. The steam injection it's realized during the pressing of the knob.

- Thermostat
- Elektromechanisches Uhrwerk
- Taste Feuchtigkeit
- Hauptschalter
- Pilottemperatur

Ermöglicht das manuelle Wählen der Temperatur und Backzeit. Das Einspritzen von Dampf erfolgt durch Betätigen der Dampftaste.

### KS-94 A \* \* Only for the K-15 + H \* Nur für K-15 + H

- Thermostat.
- Display visor of temperature.
- ON/OFF baking cycle.
- Steam injection.
- Clock timer.

It allows you to select manually temperature and baking time. The steam injection it's realized during the pressing of the knob.

- Thermostat.
- Display für Temperaturanzeige
- Beginn u. Ende des Backzyklus
- Dampfeinspritzen
- Zeitschalter

Ermöglicht das manuelle Wählen der Temperatur und Backzeit. Das Einspritzen von Dampf erfolgt durch Betätigen der Dampftaste.

### KS-90 \* \* Only for the K-15 + H \* Nur für K-15 + H

Allows the user to programme the following parameters as required:

- Baking temperature.
- Baking time.
- Steam time at the start.

Up to seven bakes can be programmed with different parameter values, depending on the variety of products to be baked.

At any time during the baking process the microprocessor allows the modification of the parameters, without affecting the programme created by the user.

Ermöglicht das Programmieren der folgenden Parameter nach Bedarf des Bäckers:

- Backtemperatur
  - Backzeit
  - Dampfzeit zum Beginn de Backprozesses.
- Programmieren von Backprozessen mit bis zu 7 unterschiedlichen Dampfparametern in Abhängigkeit des Backgutes.

Mit dem eingebauten Mikroprozessor können die Parameter beim laufenden Prozess und ohne Einfluss auf das Programm jederzeit

### KS-95 \* \* Only for the K-15+ H \* Nur für K-15 + H

The microprocessor allows the user to programme the following Parameters as required:

- Programmable automatic damper opening.
- Baking temperature
- Baking time
- Steam time at start of baking

Up to 50 different programs can be stored. Each program can have 5 baking steps.

Mit dem eingebauten Mikroprozessor können Die folgenden Parameter nach freiem Ermessen des Bäckers verändert werden:

- Programmieretes u. automatisches Öffnen del Kamins
- Backtemperatur
- Backzeit
- Dampfzeit zum Beginn de Backprozesses

Bis zu 50 verschiedene Backprozesse. Alle Programme können in fünf Backfasen aufgeteilt Werden.



# METRO METRO BASIC

Electric convection oven  
Elektrische Konvektionsbacköfen

Salva Industrial, S.A.  
C/ta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)  
Apdo. Correos nº505 - E- 20080 SAN SEBASTIAN  
00 34 943 449 300  
Fax 00 34 943 449 329  
E-mail España: salva@salva.es  
E-mail Export: sales@salva.es  
URL: www.salva.es



Delegaciones/Delegations/Branch offices:  
Barcelona A 00 34 933 638 800  
Madrid A 00 34 916 211 540  
Valencia A 00 34 963 580 189  
FRANCIA A 00 33 146 561 025  
CHILE A 00 56 2 555 44 77



# salva



K-15+H



K-15 BASIC

## Metro / Metro Basic

### ELECTRIC FIRED FIXED RACK CONVECTION OVENS

The METRO K-15+H and METRO K-15 BASIC ovens are designed for installation in shops, supermarkets, baker's shops and premises in which cooking is done in full public view.

Ideal for use in small premises, thanks to its compact size.

Ovens with large cooking capacity for large product batches.

Excellent product cooking quality thanks to the even distribution of air inside the chamber.

### ELEKTRISCHE KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT FESTEM GESTELL

Die Backöfen vom Typ METRO K-15+H bzw. METRO K-15 BASIC sind für das Aufstellen direkt im Verkaufsraum, im Laden oder in Supermärkten mit Kundensicht konzipiert worden. Dank ihrer geringen Abmessungen sind sie ideal selbst für kleinere Flächen. Dennoch zeichnen sie sich durch eine hohe Backkapazität aus und eignen sich daher für grössere Serien. Die ausgezeichnete Backqualität verdanken sie der optimalen Luftzirkulation im Inneren der Backröhre.

### CHARACTERISTICS - TECHNISCHE DATEN

- Stainless steel oven front, outside panels and baking chamber.
- Capacity : 1 Rack.
- Safety devices.
- Interior lighting.
- Steam generator. (OPTIONEL METRO BASIC)
- Door with triple-panel glass window and manual convection cooling.
- Automatic damper
- Explosion proof.

- Vorderfront, Struktur und Backröhre ganz aus Edelstahl.
- Kapazität: 1 Backgestell
- Sicherheitsthermostat.
- Beleuchtung in der Tür. Dampferzeugung durch Wassereinspritzung. (OPTION BEIM MODELL METRO BASIC)
- Dreifach verglaste Tür und manuelle
- Konvektionskühlung. Motorisierter Kaminzug
- Expansionsklappe



Capacity of a rack / Capacité un chariot



### ADVANTAGES - VORTEILE

- Even bake.
- Easy loading and unloading.
- Small-size.
- Requires a smaller surface area. Ideal for small premises. In just 1.6 m<sup>2</sup>, the oven offers a cooking surface of up to 5.5 m<sup>2</sup>.
- Energy saving.
- Easy maintenance.
- The outer glass can be opened for easy cleaning.
- Large product viewing window on the door.
- Fluorescent lighting makes it easier to see the product.

- Homogen ablaufender Backprozess
- Schnelles Be- und Entladen
- Kompaktes Design
- Flächeneinsparung. Ideal für kleinere Räumlichkeiten. Auf einer Fläche von 1,6 m<sup>2</sup> lassen sich 5,5 m<sup>2</sup> Backfläche erreichen.

- Energiesparen
- Wartungsarm
- Externe Verglasung kann zum Reinigen geöffnet werden.
- Grosser Sichtbereich auf das Backgut dank der grosszügigen Türverglasung.
- Innenbeleuchtung mit Leuchtröhren, daher optimale Überwachung des Backguts.

### OPTIONS - OPTIONS

- The Metro K-15 BASIC oven incorporates an electromechanical panel with 2 options:
  - Dry or with water injection to the turbines.
- The Metro K-15+H oven incorporates a KS-90 / KS-94 or KS-95 control panel, always with water injection to the turbine.
- A Luxe door can be fitted to the Metro K-15+H oven.

- Der Typ Metro K-15 BASIC verfügt über ein elektromechanisches Bedienpult mit den beiden Optionen: - STrockenbetrieb oder
- Trockenbetrieb oder Wassereinspritzung in die Turbinen. Der Typ Metro K-15+H kann mit einem Steuerpult vom Typ KS-90 / KS-94 bzw. KS-95 ausgerüstet werden, alle für die Wassereinspritzung in die Turbine.
- Der Typ Metro K-15+H kann mit einer Tür in Luxusausführung nachgerüstet werden.

type	Width Breite	Depth Tiefe	Height Höhe	Open door rear Offene Tür-Hinterseite	Caloric power kalorische kraft	Maintenance power Aufrechterhaltungskraft	Voltage Spannung	Weight Gewicht
<b>K-15+H</b>	1000 mm	1440 mm	2120 mm	2000 mm	24 kw	10 kw	III-230/400 v.	580 kg
<b>K-15 Basic</b>	1000 mm	1440 mm	2120 mm	2000 mm	24 kw	10 kw	III-230/400 v.	580 kg