

salva

C.M.D. 10



Q-10



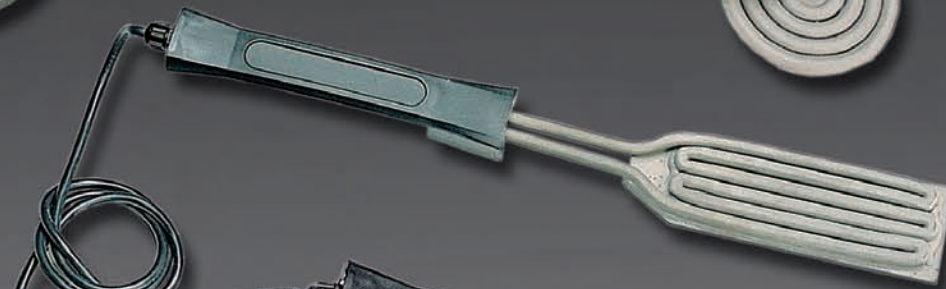
Q-20



Q-30



Q-40



Q-50

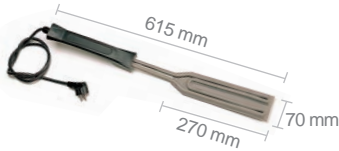


Quemadores y cuadro de mandos dosificador.
Bruleurs et tableau de commande regulateur.
Caramelizers and control panel regulator.

Quemadores

Quemadores

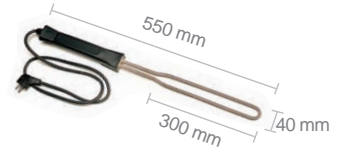
Q-10



Los quemadores Salva, presentan características interesantes en su construcción, diseñados especialmente para un uso fácil.

Construido con un mango ergonómico, largo y robusto, para agarrar el quemador cómodamente con las dos manos.

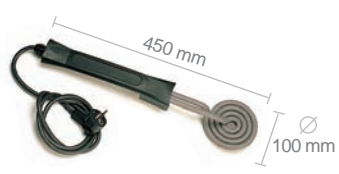
Q-20



Elemento calefactor blindado en tubo de acero inoxidable, para potenciar su utilidad y conseguir una temperatura constante.

Conexión fija, obediendo a normas de seguridad.

Q-30



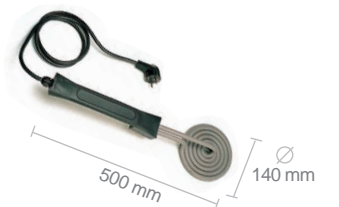
Los quemadores Salva, son ideales, por sus múltiples utilidades en pastelería, hostelería y repostería, tales como:

- Decorar fundiendo y tostando el azúcar que cubre ciertas piezas de pastelería.
- Encaramelar platos de crema y natillas.
- Decorar o tostar turrónes blandos.
- Adornar carnes y pescados.
- Tostar jamón york.

Q-40



Q-50



Brûleurs

Les brûleurs Salva présentent de caractéristiques intéressants dans leur construction et sont dessinés spécialement pour faire plus aisé son utilisation.

Construits avec une manche ergonomique, longue et solide pour pouvoir soutenir aisément le brûleur avec les deux mains.

L'élément chauffant est blindé en tube d'acier inox. pour améliorer son utilité et pour obtenir une température constante.

Câble fixe, selon les normes de sécurité.

Les brûleurs Salva sont idéaux à cause de leur multiples utilités en pâtisserie, hôtellerie et travaux divers tels que:

- On les utilise pour décorer en brûlant le sucre qui couvre certaines sortes de gâteaux.
- Caraméliser les préparations de crèmes et de "natillas".
- Décorer our brûler quelques sortes de nougats.
- Décorer des viandes et poissons.
- Griller le jambon de york.

Caramelizers

Our Salva caramelizers present interesting characteristic in their construction, being especially designed so as to be easy to use.

The ergonomic handle of the caramelizers is long and robust, in order to allow it to be easily gripped with both hands.

The heating element is shielded by a stainless steel tube.

Irremovable connection, in accordance with safety standards.

The versatility of the Salva caramelizers, makes them suitable for confectionery, patisserie, cooking and catering activities, such as:

- Decorating certain types of baked goods by browning or melting their sugar coating.
- Caramelizing plates of cream custard, crème brûlée.
- Embellishing or toasting Christmas nougats.
- Decorating fish and meat.
- Toasting boiled ham.

Modelo Modèle Model	Peso Poids Weight	Potencia • Monofásico 230v Puissance • Monophasé 230v. Power • Single-Phase 230v.
Q-10	1,25 kg	1,9 kw
Q-20	1 kg	1,15 kw
Q-30	1 kg	1,185 kw
Q-40	1,85 kg	2,4 kw
Q-50	1,35 kg	2,5 kw

Cuadro de mandos dosificador C.M.D.10



C.M.D.10

Creado para controlar la intensidad de calor proporcionando al producto de forma manual, entre 0 y máximo, actuando sobre un dosificador de energía.

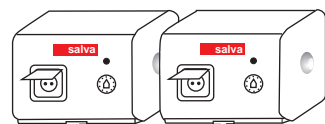
Dispone de base de enchufe y magnetotérmico de seguridad.

Tableau de commande doseur C.M.D.10

Il a été crée pour contrôler de façon manuelle l'intensité de la chaleur donnée au produit. Le contrôle est fait par moyen d'un doseur d'énergie réglable entre 0 et maximum. Le tableau comporte une prise et un magnétothermique de sécurité.

Control panel regulator C.M.D.10

Created to manually control, from 0 to maximum, the intensity of heat applied to your products. The panel also has a socket for plugging in caramelizers and safety circuit breakers.



Modelo Modèle Model	Anchura Largeur Large	Largura Longeur Lenght	Altura Hauteur Height	Peso Poids Weight	Potencia • Monofásico 230v Puissance • Monophasé 230v. Power • Single-Phase 230v.
C.M.D.10	100 mm.	250 mm.	200 mm.	2,1 kg	Max. 3,7 kw

Salva Industrial, S.A.

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
 Apdo. Correos nº505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
 00 34 943 449 300
 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 56 255 54477

