

# salva

PE-21



C.M.D.20



CE-9



C.M.D.10

CE-5



## Cazos y Peroles

Cazos, peroles y cuadros de mandos dosificadores  
Casserolles, Basisines et Tableaux de commande doseur  
Electric Kettles, Electric Pans and Control panels regulator

## Cazos y peroles

Los cazos y peroles salva, presentan ciertas características en su construcción, mejorando sus prestaciones respecto a la competencia.

- Construidos con un nuevo material sandwich: inoxidable-aluminio-inoxidable (AISI 304) aportan al cazo o perol limpieza y conductibilidad, lo que permite realizar cualquier tipo de elaboración, por delicada que sea.
- Recipiente de fondo semiesférico y liso. Toda la superficie es utilizable.
- Resistencias blindadas soldadas al recipiente.
- Conexión extraíble.
- Contactos protegidos, para la limpieza por un tapón con junta, roscado. Con un grado de protección IP67.
- Múltiples niveles de intensidad de calor, ajustables desde el cuadro dosificador.

Los cazos y peroles, están concebidos para facilitar el trabajo del pastelero, controlado a voluntad sin desperdicio de calor.

Son ideales para fabricar cremas, natillas, yema, hacer mermeladas, fundir azúcar, preparar jaleas y todo aquello que siendo cremoso o líquido precise un tratamiento por calor.

Su uso no se reduce a la pastelería, y se utiliza también con muy buenos resultados en cocina, facilitando el trabajo a la hora de hacer sopas, reducir salsas, guisar, hervir o escaldar. En pescadería, ideal para cocer mariscos. En charcutería, es la solución para fundir grasas, cocer embutidos, preparar besamel, o confitar.

## Casseroles et Bassines

Les nouvelles casseroles et bassines SALVA présentent des modifications fondamentales au niveau de leur fabrication, entraînant de meilleures performances:

- Elles sont fabriquées avec un nouveau matériel sandwich, l'aluminium inoxydable (AISI 304) ce qui permet un meilleur entretien, une meilleure conductibilité et la réalisation de n'importe quel type de préparation aussi délicate soit elle.
- Leur surface toute entière peut être utilisée grâce à leur intérieur lisse et semi-sphérique.
- Elles disposent de résistances blindées et soudées extérieurement au récipient.
- Câble extractible.
- Entretien facile grâce à la protection des contacts par des joints avec un indice de protection IP67.
- Intensité de chaleur réglable grâce au tableau de commande doseur.

Les casseroles et les bassines ont été conçues pour faciliter le travail du pâtissier et contrôler au mieux la température.

Nos casseroles et bassines sont idéales pour la préparation de confiseries et pour tous types de préparations liquides ou crémeuses qui nécessitent de la chaleur.

Leur utilisation ne se limite pas uniquement à la pâtisserie; Elles s'utilisent aussi en cuisine pour préparer des soupes, faire réduire des sauces, cuire des fruits de mer, bouillir ou ébouillanter toutes sortes de produits. Les bouchers l'utilisent aussi pour faire fondre de la graisse, cuire de la charcuterie, préparer des béchamels ou confire.

## Electric Kettles and Electric Pans

Our new kettles and pans present important novelties in their construction, which improve the quality of their performance:

- Manufactured from a new layered/ com-posite material: stainless steel-aluminium-stainless steel (AISI 304). This provides the surface of the kettle or pan with great conductivity, which makes it suitable for the preparation of all types of products, even very delicate ones.
- The whole surface of the recipient can be used, thanks to its smooth and semi-spherical interior.
- Shielded heating element, welded to the recipient.
- Removable lead.
- Easy cleaning, thanks to a sealing screw cap which makes the electrical contacts watertight, with a degree of protection IP67.
- Temperature adjustable from the control panel.

The kettles and pans are designed to make the confectioner's work easier and allow the temperature of the kettle or pan to be controlled.

Our kettles and pans are ideal for making custards, jams, melts, sugar, etc... or for any other liquid confectionery product which requires heat for its preparation.

The versatility of this kettle or pan makes it suitable not only for the confectionery field, but also for kitchens for the preparation of soups, sauces, stews or for boiling. It can also be used to boil shellfish, or be used in butchers shops for melting fat and boiling sausages.

### BS-1

Soporte para cazos y peroles. De construcción metálica, inoxidable, ruedas de doble giro.

Support pour casseroles et bassines fabriqué en acier inoxydable avec roues pivotantes.

Support for kettles and pans. Built in stainless steel with double turning castor.



### Cuadro de mandos dosificadores C.M.D.10 Y C.M.D.20

Creados para controlar la intensidad de calor proporcionando al producto de forma manual, entre 0 y máximo, actuando sobre un dosificador de energía. Disponen de base de enchufe y magnetotérmico de seguridad. El cuadro C.M.D.20 se utiliza en los peroles y dispone de selector de zona de calor, para trabajar según la cantidad de producto. El C.M.D. 10 se usa en los cazos.

### Tableau de commande doseur C.M.D.10 et C.M.D.20

Conçus pour contrôler manuellement l'intensité de chaleur. Ils sont équipés d'un doseur d'énergie réglable de 0 au maximum et disposent d'une prise et d'un magnétothermique de sécurité. Le tableau de commande C.M.D.20 s'utilise avec les bassines et est équipé d'un commutateur permettant de varier la chauffe selon la quantité de produit à travailler. Le C.M.D.10 s'utilise avec les casseroles.

### Control panels regulator C.M.D.10 and C.M.D.20

Design to control heat intensity at will by adjusting the energy regulator between 0 and maximum. They are equipped with socket, energy regulator and safety switch. C.M.D.20 is to be used on pans and it is also fitted with a zone selection switch. C.M.D.10 is for use with kettles.



C.M.D.10



C.M.D.20

Modelo Modèle Model	Peso Poids Weight	Potencia Puissance Power	Voltaje Voltage Voltage	Capacidad máx. Capacité max. Capacity limit	Diámetro Diametre Diameter	Anchura Largeur Large	Largura Longueur Lenght	Altura Hauteur Height
<b>Cazos / Casseroles / Electric kettles</b>								
CE-5	2,5 kg	1,9 kw	230 v. (1)	5 l.	210 mm.	240 mm.	540 mm.	180 mm.
CE-9	3,5 kg	2,5 kw	230 v. (1)	9 l.	270 mm.	300 mm.	600 mm.	220 mm.
<b>Peroles / Bassines / Electric Pans</b>								
PE-21	6,4 kg	4,5 kw	230/400 v. (2)	21 l.	395 mm	535 mm	500 mm	270 mm
			(1) monofásico/ Monophasé/ Single-phase	(2) Trifásico/ Triphasé/ Three-phase				

Modelo Modèle Model	Peso Poids Weight	Voltaje Voltage Voltage	Anchura Largeur Large	Largura Longueur Lenght	Altura Hauteur Height
<b>Cazos / Casseroles / Electric kettles</b>					
C.M.D.10	2,1 kg	230v-max.3,7kw(1)	100 mm.	250 mm.	200 mm.
<b>Peroles / Bassines / Electric Pans</b>					
C.M.D.20	3 kg	230v-max.6,3kw(1) 400v-max 11kw(2)	100 mm	300 mm	200 mm
			(1) monofásico/ Monophasé/ Single-phase		
			(2) Trifásico/ Triphasé/ Three-phase		

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  
 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 □ 00 34 933 638 800  
 Madrid □ 00 34 916 211 540  
 Valencia □ 00 34 963 580 189  
 FRANCIA □ 00 33 146 561 025  
 CHILE □ 00 56 255 54477

