

salva

Master Chef

*"Porque para ti
cocinar es arte"*



SC-10



SLA CCME
SC-10

Cocina

Horno mixto de vapor
o inyección directa
(eléctrico o gas)

CARACTERISTICAS GENERALES

SC-10+V/10 • SC-10+H/10 • SC-10G+H/10

- Panel de mandos electrónico digital con funcionamiento simple e intuitivo.
- Cámara de cocción higiénica con esquinas interiores redondeadas.
- Regularidad de cocción garantizada gracias a la turbina bi-direccional y distintas velocidades.
- Cámara de cocción perfectamente iluminada (luces halógenas).
- Puerta fría con doble cristal ventilado y exterior curvo, limitando pérdida de calor.
- Canal de desagüe que recoge el agua condensada debajo de la puerta.
- Manilla de puerta robusta con dos posiciones de apertura por seguridad y facilitando la apertura.
- Sistema de ahorro de agua evitando consumos excesivos de agua en todos los tipos de cocción.
- Sonda de temperatura.
- Ducha exterior integrada.
- Sistema de revisión y diagnóstico – evolución automática de errores.
- Sistema de control del boiler*.
- Sistema de control del nivel de cal*.
- Autolimpieza**.

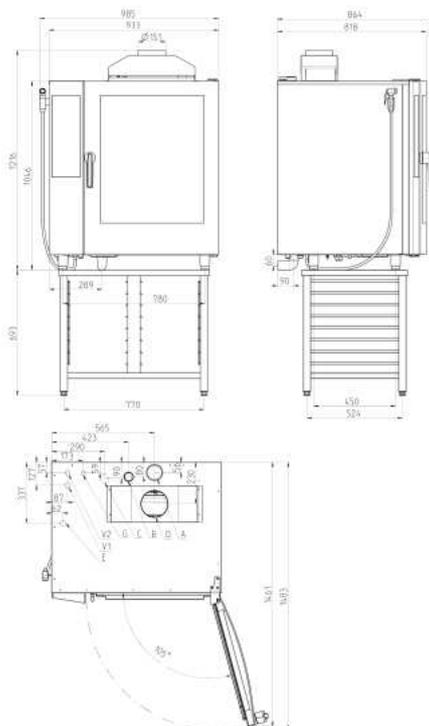
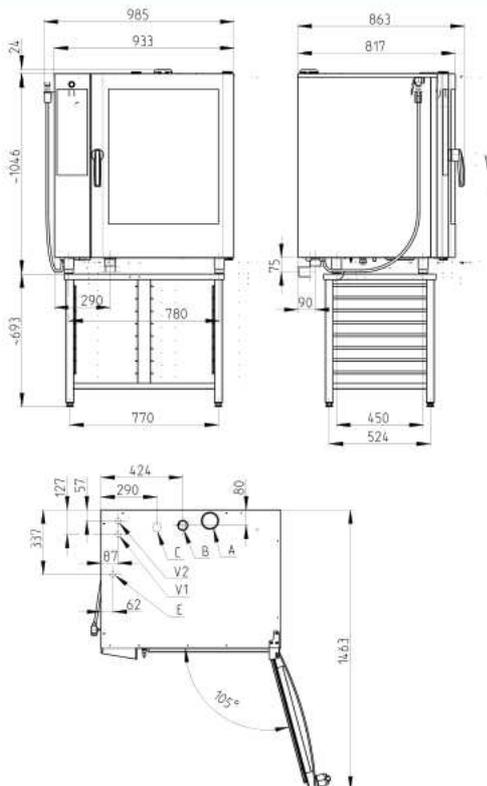
*Solo en los Sua Combi gama Vapor.

** Sólo en los Sua Combi con panel de mandos CMF.

Modelo	SC-10 +V/10	SC-10 +H/10	SC-10G +H/10
Energía	Eléctrico	Eléctrico	Gas
Generación de vapor	Boiler	Inyección	Inyección
Capacidad	10 bandejas GN 1/1 +1 extra	10 bandejas GN 1/1 +1 extra	10 bandejas GN 1/1 +1 extra
Capacidad de comidas	80-150	80-150	80-150
Espacio-Separación (mm)	65	65	65
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	933 x 1046 x 863	933 x 1046 x 863	933 x 1216 x 864
Peso	138 kg	132 Kg.	154 kg
Potencia total	17,6 kW	17,6 kW	-
Potencia calorífica	-	-	18 kW
Potencia eléctrica	-	-	800 W
Potencia generador de vapor (boiler)	2 kW	-	-
Consumo de gas	-	-	1,9 m3/hr.
Protección plomos	32 A	32 A	10 A
Voltaje	3 N-400 V/50 Hz	3N-400 V/50 Hz	1 N-230 V/50 Hz
Conexión agua/desagüe (mm)	G 3/4" /50	G 3/4" /50	G 3/4" /50
Conexión de gas	-	-	G 3/4"
Temperatura	30 - 300 °C	30-300°C	30 - 300 °C

SC-10+V/10 • SC-10+H/10

SC-10G+H/10



salva
Master Chef

SALVA INDUSTRIAL S.A.
Ctra. N-1 Km. 471 Polig. 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel. 943 44 93 00
Fax 943 44 93 29
e-mail: salval@salva.es
www.salva.es

GALICIA: Sr. Emilio Collazo. TEL. 639 814 636. ASTURIAS, LEÓN, PALENCIA, ZAMORA, VALLADOLID, SALAMANCA: Sr. Javier García. TEL. 610 095 554. PAIS VASCO, NAVARRA, CANTABRIA, LA RIOJA, BURGOS, SORIA: Sr. Jorge Pascual. TEL. 608 976 124. ARAGON: Sr. Jose Marin. TEL. 610 628 341. BARCELONA PROVINCIA: Daniel Guardiola. TEL. 639 707 951. LERIDA, GERONA, TARRAGONA Y BARCELONA CAPITAL: Sra. Judith Muñoz. TEL. 649 357 880. BALEARÉS: Daniel Avelilla. TEL. 690 942 299. GUADALAJARA, SEGOVIA, ÁVILA, MADRID, TOLEDO Y CIUDAD REAL: Sr. Javier Rivero. TEL. 686 977 314. CASTELLÓN, VALENCIA, ALICANTE, MURCIA, ALBACETE Y CUENCA: Sr. Silvano Oliver. TEL. 665 510 359. EXTREMADURA: Sr. Julian Cano. TEL. 652 518 153/ 665 510 359. HUELVA, SEVILLA Y CÁDIZ: Sr. Antonio José Blanco. TEL. 609 565 515. CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA, GRANADA Y ALMERÍA: Sr. Juan Cañete. TEL. 660 083 09. CANARIAS: Sr. Sergio García. TEL. 630 874 386.