

HORNO BOUTIQUE FOUR BOUTIQUE



Este horno combina lo mejor de SALVA. El Kwik-co y el modular juntos en un tándem inmejorable de cocción. En menos de 1 m2 de espacio se resuelven todas las necesidades de cocción y fermentación. Producto fresco y producto precocido. Panadería, Pastelería y Pizzería. Un panel de mandos sencillo de usar, que permite ahorrar energía con los parámetros ECO y ECU. Toda la tecnología de cocción puesta al servicio del mínimo espacio.

Ce four associe le meilleur de SALVA. Le four Kwik-co et le four modulaire ensemble en un tandem inégalable de cuisson. Sur un espace de moins de 1 m2, tous les besoins de cuisson et de fermentation sont satisfaits. Produit frais et produit pré-cuisiné. Boulangerie, Pâtisserie et Pizzeria. Un panneau de commande simple à utiliser qui permet d'économiser l'énergie grâce aux paramètres ECO et ECU. Toute la Technologie de cuisson mise au service du moindre espace.

GAMA HORNO BOUTIQUE GAMME FOURS BOUTIQUE

HORNO BOUTIQUE KX5- EMT- KXE20 FOUR BOUTIQUE KX5- EMT - KXE20

Consta de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y un Modular EMT (2 bandejas 60x40). También consta de una estufa de fermentación directa (20 bandejas 60x40).

Il comprend un four KWIK-CO (5 plaques 60x40) et un Modulaire EMT (2 plaques 60x40). Il comprend également une étuve (20 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE KX5-EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX5-EMT-SUPPORT

Ideal para realizar cocciones cara al público. Consta de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y un modular EMT (2 bandejas 60x40).

Idéal pour cuire face au public. Il comprend un four à KWIK-CO (5 plaques 60x40) et un modulaire EMT (2 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE KX5- 2 EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX5-2 EMT- SUPPORT

Horno que dispone de un horno KWIK-CO (5 bandejas 60x40) y dos cámaras EMT (4 bandejas 60x40). Su gran versatilidad lo convierten en el compañero ideal para cocer cara al público.

Four qui dispose d'un four KWIK-CO (5 plaques 60x40) et de deux chambres EMT (4 plaques 60x40). Sa grande polyvalence en fait le partenaire idéal pour une cuisson face au public.



HORNO BOUTIQUE KX9- EMT- SOPORTE FOUR BOUTIQUE KX9- EMT- SUPPORT

Horno boutique de gran capacidad de cocción. Aúna una producción alta con su horno KWIK-CO (9 bandejas 60x40) y la gran calidad de cocción del EMT (2 bandejas 60x40).

Four boutique de grande capacité de cuisson. Il associe une grande production avec son four KWIK-CO (9 plaques 60x40) et la grande qualité de cuisson EMT (2 plaques 60x40).



HORNO BOUTIQUE 2 KL5- 2 NXE FOUR BOUTIQUE 2 KL5- 2 NXE

Horno boutique de alta producción orientado a la cocción cara al público. Consta de 2 hornos KWIK-CO (10 bandejas 76x46) y 2 módulos NXE (6 bandejas 76x46).

Four boutique grande production destiné à la cuisson face au public. Il comprend 2 fours KWIK-CO (10 plaques 76x46) et 2 modules NXE (6 plaques 76x46).



HORNO BOUTIQUE 2 KL5- NXE FOUR BOUTIQUE 2 KL5- NXE

Horno boutique de alta producción orientado a la cocción cara al público. Consta de 2 hornos KWIK-CO (10 bandejas 75x45) y 1 módulo de cocción NXE (3 bandejas 76x46). Dispone de estufa de fermentación directa (18 bandejas 76x46).

Four boutique grande production destiné à la cuisson face au public. Il comprend 2 fours KWIK-CO (10 plaques 75x45) et 1 module NXE (3 plaques 76x46). Il dispose d'une étuve (18 plaques 76x46).

