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 HORNOS 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 KWIIK-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).