

salva



kwik-co KX-9+H+KXE-20+H

Four électrique avec une conception avancée basée sur des lignes droites et des matériaux de dernière génération, il représente un nouveau concept de four, parfait pour les établissements, les grandes surfaces, les cafés et pour une cuisson face au public.

STRUCTURE

- Tirage motorisé
Dans toutes les versions. L'action manuelle de l'opérateur en moitié de cuisson est évitée.
- Turbine
C'est le cœur du four. Sa rotation réversible automatique toutes les deux minutes garantit une cuisson homogène.
- Poumons latéraux
Ils sont conçus pour que les flux d'air soient distribués de façon homogène dans l'ensemble de la chambre et pour garantir une excellente cuisson du produit.
- Panneau de contrôle
Il permet d'adapter le programme du produit à cuire et de contrôler le dosage des résistances, le temps d'injection de vapeur, la température et le temps de cuisson.
- Vaporisation à haut rendement

NOUVEAUTÉS

- Conception ECO énergétique.
Avec une charge pleine, la résistance est activée uniquement pendant 55% du temps de cuisson.
- Revêtement en acier inoxydable.
Il garantit l'équilibre esthétique du verre trempé, d'après les exigences d'utilisation, en le protégeant comme un pare-choc.
- Poignée robuste et fiable
Pour marquer la personnalité de SALVA
- Porte COOL-TOUCH
Double vitre avec système d'ouverture facile pour son nettoyage. Verre extérieur froid par système de cassure du pont thermique et verres « Low-e » basse émissivité.
- Poumons articulés
Ils garantissent un accès facile à la chambre de cuisson pour son nettoyage.