



## EOLO EO-9/20+EOS-10

Kwik-co is a electrical oven with advanced design of straight lines and last generation materials, it opens a new oven concept, which is ideal for shops, big surfaces, café shops and to cook facing the public.

### STRUCTURE

#### ■ Motorised vent damper

In all versions. It does away with the need for manual operator action halfway through cooking.

#### ■ Fan

Is the core of the oven. It's auto-reverse rotation every two minutes guarantees even cooking.

#### ■ Side air tanks

Designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent product cooking.

#### ■ STANDARD control panel

It consists of 8 programs giving the option to control the dosing resistances, the time of steam injection, the temperature and the time of boiling.

#### ■ Rapid recovery steam producer

### PRODUCT NEWS

#### ■ ECO energy design

Full load resistance is active only the 55% of the cooking time.

#### ■ Stainless steel casing

Guarantees the aesthetic balance of the tempered glass with usage requirements, protecting it as a sort of bumper.

#### ■ Robust and reliable handle

Marking all the personality of SALVA.

#### ■ COOL-TOUCH door

Double-glazed door with easy-open system for cleaning. Cool external glass due to a system of thermal insulation and "Low-E" low emissivity windows.

#### ■ Hinged air tanks

Guarantees an easy access to the cooking chamber for cleaning.

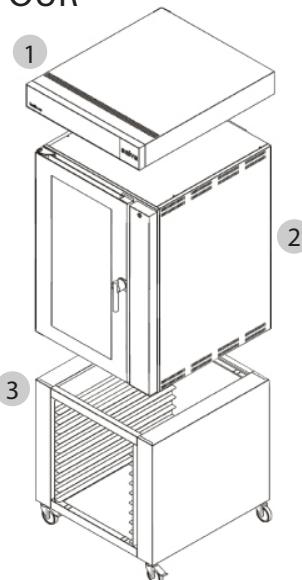
## COMPOSITION ET DÉTAILS DU FOUR

### 1 Hotte : EOC/20

Hotte enjoliveur.

Raccordable au système d'aspiration de l'établissement.

Hauteur : 160 mm.



### 3 SUPPORT EOS 10:

Placez le four à une hauteur adaptée pour travailler.

Capacité : 10 plateaux

Hauteur pattes : 705 mm.

Les roues frontales incorporent un frein.

### 2

### Four EO 9+H /20

Hauteur : 1070 mm.

Capacité : 9 plateaux (60 x 40 cms)

kW	V	A	Hz
12 III+N+T	230	38.5	
			50/60

## INSTALLATIONS EN DÉTAIL

### A Sortie des vapeurs de cuisson

Cheminée isolée standard de 80 mm de diamètre intérieur pour les vapeurs de cuisson.

### B Alimentation d'eau

La pression d'entrée doit être inférieure à 0,5 bar.

Raccord femelle de 3/4".

Connexion au four avec un tuyau flexible de 1 m de longueur.

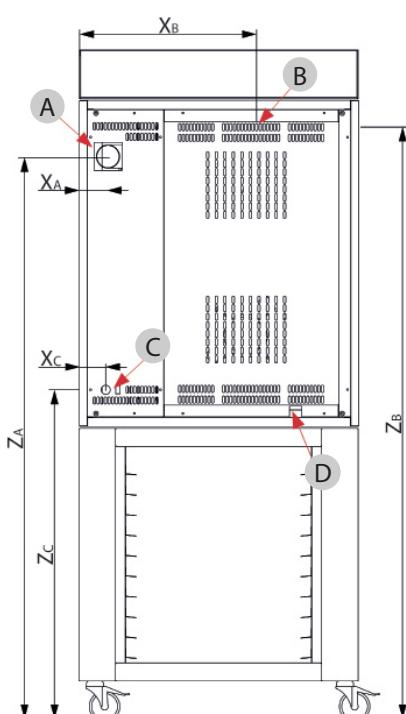
### C Alimentation de courant électrique

La connexion électrique doit être réalisée par des professionnels autorisés, conformément aux normes en vigueur dans chaque pays. (Câble de 4x10 mm<sup>2</sup>-230V- ou 5x4 mm<sup>2</sup>-400V-)

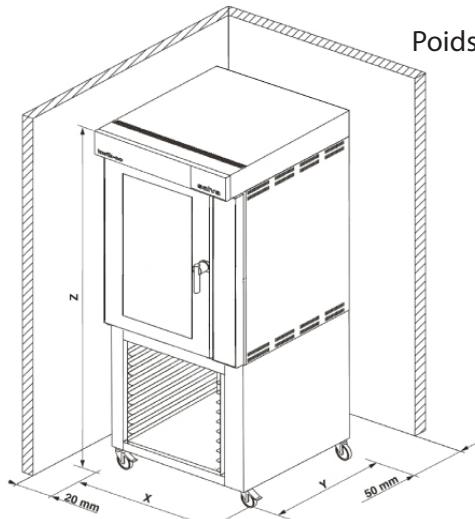
### D Écoulement

Écoulement avec tuyau en caoutchouc.

Connexion au four avec tuyau flexible de 30 mm de diamètre intérieur.



## DIMENSIONS GÉNÉRALES



Poids : 253 kg.

X	Y	Z
780 mm	1001mm	1935 mm

## Emplacement des installations (mm)

	X	Y	Z
A Sortie des vapeurs de cuisson	100	-	1896
B Alimentation d'eau	561	-	1933
C Alimentation de courant électrique	210	-	1043
D Écoulement	850	-	1013