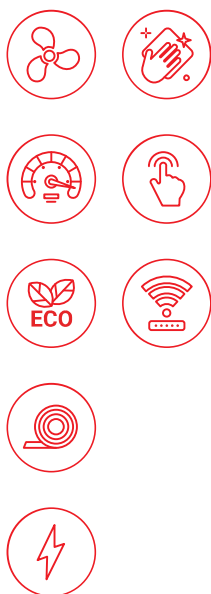


Kwik-co

eléctrico / electric



El horno KWIK-CO en todas sus versiones ha sido creado para instalarlo en tiendas, despacho de alimentación, cafeterías, para cocer a la vista del público.

Son muy útiles en restaurantes para regenerar comidas sin secar ni deteriorar sus cualidades.

- Horno de convección para cocción por aire forzado.
- Rápido alcance de la temperatura de cocción.
- Puerta reversible
- Salida de vapores orientable.
- Con productor de vapor por inyección de agua directamente a la turbina.

The KWIK-CO oven is made to be installed in shops, food stores and cafeterias, baking in front of the public.

These are extremely useful in restaurants to regenerate food without drying or deteriorating its qualities.

Convection oven for baking by fan circulated air.

- *Rapidly reaches the baking temperature.*
- *Reversible door.*
- *Steam damper.*
- *With production of humidity by spraying water on the turbine.*

salva

PANADERÍA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTERERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERÍA Y
PASTERERÍA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Kwik-co

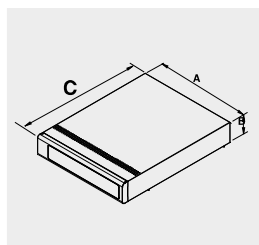
eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics

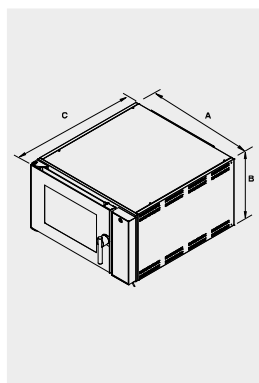


HORNO OVEN	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KX-5+H	7.5	3N~	230/400	19/11	50/60	95
KL-5+H	8.5	3N~	230/400	22.5/13	50/60	184
KX-9+H	14.5	3N~	230/400	38.5/22	50/60	224
KL-9+H	17	3N~	230/400	-/26	50/60	298
ESTUFA PROOFER	Kw	Fases Phases	V	A	Hz	Volumen / Volume dm ³
KXE-20+H	1	1N~	230	5	50/60	288 364
KLE-10+H	1	1N~	230	5	50/60	192 221

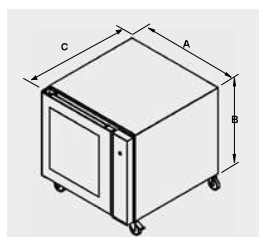
Dimensiones / Dimensions



CAMPANA HOOD EMBELLISHER	A mm	B mm	C mm	Peso Poids Kg
KXC	915	160	1097	19
KLC	915	160	1257	19
KXCA	915	259	1099	22
KLCA	915	259	1261	22



HORNO OVEN	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Separación entre bandejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KX-5+H	915	535	1059	112	5 (60x40) (66x46)	76
KL-5+H	915	535	1219	120	5 (80x40) (80x46)	76
KX-9+H	915	1.070	1059	186	9 (60x40) (66x46)	102
KL-9+H	915	1.070	1219	195	9 (80x40) (80x46)	102

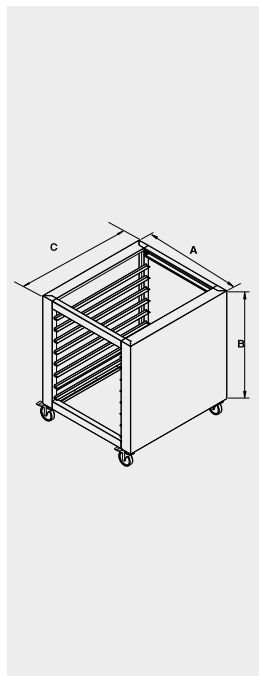


ESTUFA PROOFER	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Separación entre bandejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KXE-20+H	915	965	1039	90	20 (60x40) (66x46)	60
KLE-10+H	915	965	1075	90	10 (80x40) (86x46)	60

Kwik-co

eléctrico / electric

Dimensiones / Dimensions



SOPORTE SUPPORT	A mm	B mm	C mm	Peso Weight Kg	Nº Bandejas Nº Trays	Nº Alturas Nº Levels	Separación entre ban- dejas (mm.) Separation btw. Trays mm
KXS-10	915	703	915	39	10 (60X40, 66X46)	10	86
KXS-20	915	963	915	48	20 (60X40, 66X46)	20	86
KXS/10 300	915	300	915	27	-	-	-
KXS/10 420	915	420	915	31	-	-	-
KLS-5	915	703	1.075	48	5 (80X40, 80X46)	5	67
KLS-10	915	963	1.075	62	10 (80X40, 80X46)	10	67
KLS/10 300	915	300	1.075	29	-	-	-
KLS/10 420	915	420	1.075	33	-	-	-

Kwik-co

eléctrico / *electric*

Paneles de mandos / *Control panel*

BASIC

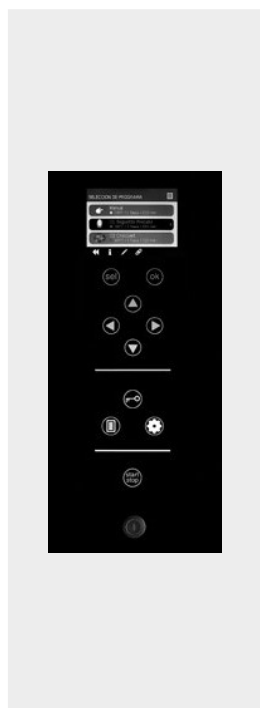
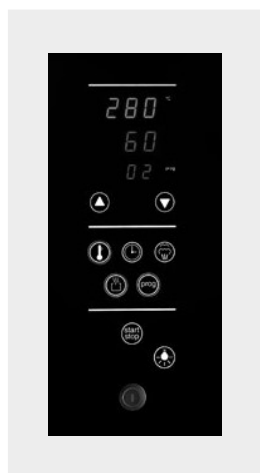
- Tiro manual. / *Manual damper.*

STANDARD

- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use.*
- TOUCH CONTROL.
- Dígitos de gran tamaño. / *Large digits.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters:*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO-Parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*

PREMIUM

- TOUCH CONTROL.
- Pantalla gráfica de gran tamaño 5,7". / *Large 5.7 'graphic display 5,7''.*
- Posibilidad de editar recetas con fotografías. / *Possibility of editing recipes with photographs.*
- Librería de pictogramas incorporada. / *Built-in pictogram library.*
- 150 programas con 10 fases en cada uno. / *150 programs 10 phases in each.*
- Gestión eficiencia energética. / *Energy efficiency management.*
- Calendario arranque temporizado. / *Timed Start Calendar.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters.*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Función carga parcial. / *Partial load function.*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*
- Posibilidad de conexión a web: SALVA LINK. / *Possibility of web connection: SALVA LINK.*



salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology