

This oven combines the best of SALVA. The Kwik-co and the modular oven together form an unbeatable baking duo.

All baking and fermentation requirements are met in less than 1 sqm. Fresh products and pre-cooked products. Bakery, Cake-Making and Pizzeria.

A straightforward control panel with ECO and ECU energy-saving parameters.

Baking technology in compact spaces.

Dieser Backofen vereint das Beste von SALVA. Die Backöfen Kwi co und Modular sind zusammen ein unübertreffliches Tandem.

Auf einer Fläche von weniger als 1 m2 werden alle Back- un Gärbedürfnisse befriedigt. Frische und vorgebackene Produkte Bäckerein. Konditorei und Pizzeria.

Ein einfach handzuhabendes Bedienfeld, das mit den Parameter. ECO und ECU Energieersparnis ermöglicht.

Die gesamte Backtechnik zu Diensten eines minimalen Platzbedarf

BOUTIQUE OVENS RANGE BACKÖFEN BOUTIQUE RANGE



KX5- EMT- KXE20 BOUTIQUE OVEN

BACKOFFN BOUTIOUF KX5- FMT - KXF20

Forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (2 trays 60x40). It also has a direct fermentation proofer (20 trays 60x40).

Bestehend aus einem

Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und einer Backkammer (Wärmestrahlung, 2 Bleche 60x40). Außerdem ist ein Gärofe für direkte Gärung vorhanden (20 Bleche 60x40).



KX5-EMT BOUTIQUE OVEN - STAND

BACKOFEN BOUTIQUE KX5-EMT-TRÄGER

Ideal for open-kitchen baking. It comprises a forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (2 trays 60x40).

Ideal für das Backen im Verkaufsraum. Bestehend aus einem Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und einer Backkammer (Wärmestrahlung, Bleche 60x40).



KX5-2 EMT BOUTIQUE OVEN - STAND

BACKOFEN BOUTIQUE KX5-2 EMT- TRÄGER

Forced convection oven (5 trays 60x40) and a radiation baking chamber (4 trays 60x40). Its versatility makes it the ideal companion for open-kitchen baking.



Zwangskonvektionsofen (5 Bleche 60x40) und zwei Backkammern (Wärmestrahlung 4 Bleche 60x40). Seine große Vielseitigkei machen diesen Backofen zum idealen Mitarbeiter für das Backen im Vorkeufernum



KX9-EMT BOUTIQUE OVEN - STAND

BACKOFEN BOUTIQUE KX9- EMT- TRAGE

High-capacity boutique oven. Combines high production with its forced convection oven (9 trays 60x40) and high-quality radiation baking (2 trays 60x40).

Boutique-Backofen mit großer Backkapazität. Vereint mit seinem Zwangskonvektionsofen (9 Bleche 60x40) ein hohes Produktionsvolumen mit hoher Backqualität durch Wärmestrahlung (2 Bleche 60x40).



2 KL5-2 NXE BOUTIQUE OVEN

High-production boutique oven aimed at open-kitchen baking. It comprises 2 forced convection ovens (10 trays 76x46) and 2 radiation baking modules (6 trays 76x46).

im Verkaufsraum. Bestehend aus zwei Zwangskonvektionsöfen (10 Bleche 76x46) und zwei Backmodulen (Wärmestrahlung, 6 Bleche 76x46).



2 KL5-NXE BOUTIQUE OVEN

High-production boutique oven aimed at open-kitchen baking. It comprises 2 forced convection ovens (10 trays 75x45) and 1 radiation baking module (3 trays 76x46). It is equipped with a direct proofer (18 trays 76x46).

Boutique-Backofen für hohe Produktionsvolumen für das Backel im Verkaufsraum. Bestehend aus zwei Zwangskonvektionsöfen (10 Bleche 75x45) und einem Backmodul (Wärmestrahlung, 3 Bleche 76x46). Außerdem verfügt er über einen Gärofen für direkte Gärung (18 Bleche 76x46).