



kwik-co KX-5+H+KXS-20

Horno eléctrico con avanzado diseño de líneas rectas y materiales de última generación, abre un nuevo concepto de horno, ideal para tiendas, grandes superficies, cafeterías y para cocer cara al público.

ESTRUCTURA

- **Tiro motorizado**
En todas las versiones. Evita la acción manual del operario a mitad de cocción.
- **Turbina**
Es el corazón del horno. Su giro reversible automático cada dos minutos, garantiza una cocción homogénea.
- **Pulmones laterales**
Diseñados para que los flujos de aire sean repartidos de forma homogénea por toda la cámara y garanticen una excelente cocción de producto.
- **Panel de mandos**
Permite adaptar el programa del producto a cocer, controlando la dosificación de resistencias, el tiempo de inyección de vapor, la temperatura y el tiempo de coc-
- **Vaporizador de alto rendimiento**

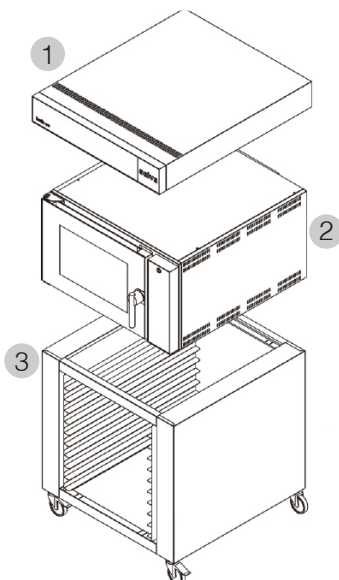
NOVEDADES

- **Diseño ECO energético**
A carga plena la resistencia está activa solamente el 55% del tiempo de cocción.
- **Revestimiento de acero inoxidable**
Garantiza el equilibrio estético del vidrio templado, con las exigencias de uso, protegiéndolo a modo de para-choques.
- **Manilla robusta y fiable**
Marcando la personalidad de SALVA.
- **Puerta COOL-TOUCH**
Doble cristal con sistema abre-fácil para su limpieza. Cristal exterior frío por sistema de rotura del puente térmico y cristales "Low-e" bajo emisivos.
- **Pulmones abisagrados**
Garantizan un fácil acceso a la cámara de cocción para su limpieza.

COMPOSICIÓN Y DETALLES DEL HORNO

- 1 Campana KXC**
Campana embellecedora.
Conectable al sistema de aspiración del local.
Altura: 160 mm.

- 3 Soporte KXS-20**
Sitúa el horno a una altura adecuada para trabajar.
Capacidad: 20 bandejas.
Altura patas: 963 mm.
Altura ruedas: 200 mm.
Las ruedas delanteras tienen freno incorporado.

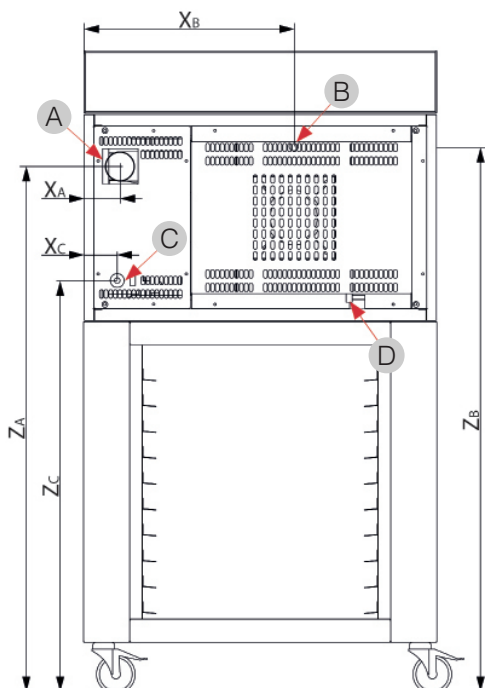


- 2 Horno KX-5+H**
Altura: 1070 mm.
Capacidad: 5 bandejas (60 x 40 cm)
o 5 bandejas (66 x 46 cm).

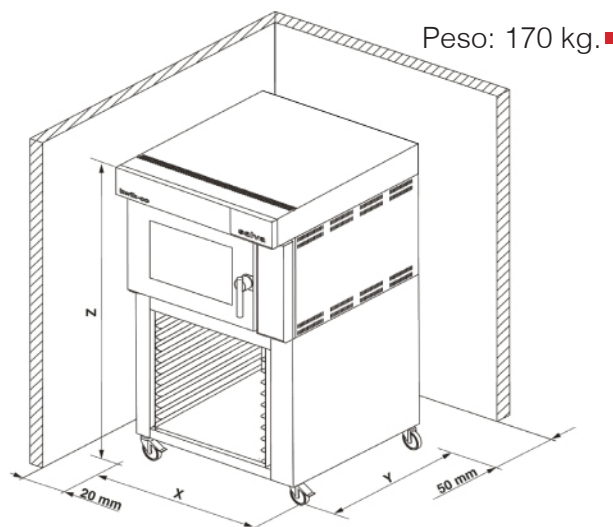
kW	V	A	Hz
7.5 III+N+T	230	19	50/60
	400	11	

INSTALACIONES EN DETALLE

- A Salida de vapores de cocción**
Chimenea aislada standard de 80 mm de diámetro interior para los vapores de cocción.
- B Alimentación de agua**
La presión de entrada tiene que ser inferior a 0,5 bar.
Racor hembra de 3/4".
Conexión al horno mediante manguera flexible de 1 m de longitud.
- C Alimentación de corriente eléctrica**
La conexión eléctrica debe ser realizada por profesionales autorizados, siguiendo las normas vigentes de cada país. (Cable de 4x4 mm²-230V- o 5x2.5 mm² -400V-)
- D Desagüe**
Desagüe mediante tubo de goma.
Conexión al horno mediante manguera flexible de 30 mm de diámetro interior.



DIMENSIONES GENERALES



X	Y	Z
915 mm	1097 mm	1858 mm

Ubicación de las instalaciones (mm)

	X	Y	Z
A Salida de vapores de cocción	100	-	1363
B Alimentación de agua	561	-	1398
C Alimentación de corriente eléctrica	210	-	1043
D Desagüe	850	-	1013