

METRO

Four à convection

salva

“Le four
compact
qui
multiplie
votre
rentabilité”

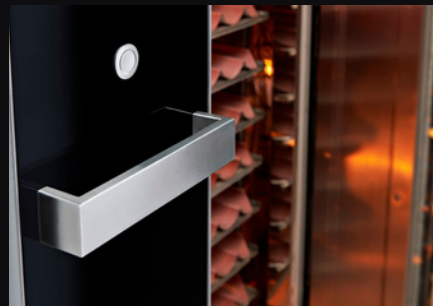




1

GAIN DE PLACE

Four à chariots compact pour une production à haut volume.



2

RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Cuisson homogène avec une consommation énergétique réduite.



3

FIABLE ET SÛR

0% de brûlure et réduction des pannes.



4

OPTIMISATION DE L'INVESTISSEMENT

Une seule unité pour le pain précuit, la pâtisserie et les produits de convenance.

salvalink

5

CONNECTIVITÉ À DISTANCE

Contrôle et surveillance du four à distance 24/7



salva