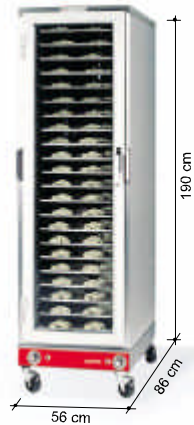


salva



Tipo Type	Separación entre baldas Espace utile entre glisieres	Voltaje Voltage	Kw	Peso Poids
AR 22	6,8 cm	Monofásica 230 V Monophase 230 V	2	90 Kg

ARMARIO DE FERMENTACIÓN

Ha sido concebido para favorecer y mejorar la fermentación de masas con levadura en pastelería, panadería y hostelería. Puede utilizarse como armario para aquellos productos que perderían calidad permaneciendo al aire libre.

Soluciona la descongelación de bollería, fermentación de masas y prolonga la conservación del hojaldre, pastas de té, petit-sous, en estado crujiente y a punto.

CARACTERISTICAS

- Construido en acero inoxidable y montado sobre cuatro ruedas de doble giro.
- Puerta de doble cristal enmarcada en aluminio, cierre hermético.
- La parte inferior es una bandeja estanca en la que se aloja primero un calefactor para el calor seco e inferiormente el del calor húmedo, siempre que se vierta agua en esta bandeja. Ambos calefactores, controlados por termostatos independientes, proporcionan la temperatura y humedad deseadas.
- Tiene capacidad para 22 bandejas.
- Las correderas son extensibles permitiendo el alojamiento de bandejas hasta un ancho de 48 cm. máximo, y un mínimo de 38 cm.
- El fondo disponible es de 78 cm.
- Se envía preparado para 60 x 40 cm.

ARMOIRE DE FERMENTATION ET CONSERVATION

Elle a été conçue pour favoriser et améliorer la fermentation de pâtes avec levures en boulangerie, pâtisserie et hôtellerie. On peut aussi l'utiliser comme armoire pour la conservation des produits qui en contact à l'air libre perdraient leur qualité.

Elle présente aussi solution à la décongélation des petits pains au lait, fermentation de pâtes et prolonge la conservation des pâtes feuilletées, biscuits de thé, petit-choux et les maintient an état frais et à point.

CARACTERISTIQUES

- Carcasse construite en ac/Inox. monté sur roues pivotantes.
- Porte, cadre aluminium avec double verre de cristal et joint d'étanchéité.
- La partie inférieure est formée d'un plateau étanche où se trouve tout d'abord un élément chauffant pour la chaleur sèche et à l'intérieur un autre pour la chaleur humide, si l'on met de l'eau dans se plateau.
- Les deux éléments chauffants sont contrôlés par des thermostats indépendants et donnent la température et humidité désirées.
- Capacité pour 22 plaques.
- Coulisses extensibles permettant de placer les plaques à une largeur maximum de 48 cm. et minimum de 38 cm.
- La profondeur disponible 78 cm.
- On la livre préparée pour des plaques de 60 x 40 cm.

FERMENTADOR BANDEJAS

Armarios de fermentación controlada y directa
Armoires de fermentation contrôlée et directe



FC-22

AR-22

8K-07-07

Salva Industrial, S.A.
Cria. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
Apdo. Correos nº905 - E- 20080 SAN SEBASTIAN
Tfno.00 34 943 449 320
Fax. 00 34 943 449 329
E-mail España: salva@salva.es
E-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



Subsidiaries / Filiales:
Barcelona ☎ 00 34 933 638 600
Madrid ☎ 00 34 916 211 540
Valencia ☎ 00 34 963 680 189
FRANCIA ☎ 00 33 145 152 770
CHILE ☎ 00 56 255 54477



Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas / Tous droits de modification réservés / We reserve the right to modify the design or the measurements.

salva



Fermentador controlado

Fermentation contrôlée

Su utilidad en pastelerías, panaderías, bollerías, así como en puntos calientes o terminales de cocción, le hacen ser un equipo indispensable para facilitar el trabajo y ofrecer en complemento con un horno producto recién cocido al cliente.

CARACTERISTICAS

Construidos totalmente en acero inoxidable, diseñados para productos de pastelería, panadería, bollería, etc... sean frescos o congelados. A la ventaja de la fermentación controlada se añade la del STOP de fermentación, que permite posponer el momento de la cocción hasta tres horas después del instante programado para la cocción.

En base a un microprocesador se puede preestablecer una programación para 24 horas de forma muy sencilla.

Dicho microprocesador regula y controla los parámetros de tiempo en las fases de frío, mantenimiento del producto, fermentación y STOP de fermentación.

Diseñados para trabajar desde -3°C hasta +40°C y humedad hasta el 90%.

Leur grande utilité dans les pâtisseries, boulangeries, croissanteries, ainsi qu'aux points chauds ou terminaux de cuisson, on fait un équipement indispensable pour faciliter le travail et pouvoir offrir des produits sortant du four au client.

CARACTERISTIQUES

Construites tout à fait en inox., dessinées pour produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, etc. soit frais, soit congelés. Aux avantages d'une fermentation, qui permet de retarder le moment de la cuisson jusqu'à trois heures après l'instant programmé pour la cuisson.

Grâce à un microprocesseur on peut préétablir une programmation sur 24 heures de façon très simple et sans aucune difficulté.

Ce microprocesseur règle et contrôle les paramètres de temps pour les cycles de froid, de conservation du produit, fermentation et STOP de fermentation.

Ces armoires sont conçues pour fonctionner de -3°C à +40°C et humidité jusqu'à 90%.

Tipo Type	Dimensiones ext. Encombrement ext.			Separación entre baldas Espacio utile entre plaques	Capacidad de bandejas Capacité en plaques (mm)	Voltaje Voltage	Potencia / Puissance				Peso Poids (kg)
	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Alto Hauteur (mm)				Calorífica Chauffage (Kw)	Frigorífica Frigorifique (CV)	Prod humedad Prod humidité (Kw)	Total Totale (Kw)	
FC-18+STOP	520	810	2170	88	18 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FC-22+STOP	520	810	2170	72	22 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FCL-18+STOP	580	1010	2170	88	18 (660x460)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					18 (800x400)						
FCL-22+STOP	580	1010	2170	72	18 (800x460)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					22 (660x460)						
					22 (800x400)						
FC-46+STOP	740	1075	2180	69	46 (600x400)	230	1.1	1/2	0.1	1.2	288
					23 (800x600)						



Un equipo indispensable para facilitar su trabajo y un complemento de su horno para ofrecer producto recién cocido al cliente.

Un équipement indispensable pour faciliter le travail et pour pouvoir offrir des produits sortant du four au client.

PANEL ELECTRÓNICO DE MANDOS - TABLEAU DE COMMANDE ELECTRONIQUE



PERMITE PROGRAMAR :

1. Nivel de frío inicial
2. Hora de cocción
3. Proceso de fermentación marcando una temperatura y tiempo en cada fase.
4. Proceso de fermentación de hasta 48 horas.
5. Rango de temperaturas de -3°C a 40°C; Humedad hasta 90%.
6. Posibilidad de repetir el ciclo anterior.
7. Efecto STOP de fermentación automático, por el cual se retiene la fermentación, llegado a su punto óptimo, por un tiempo.

PERMET DE PROGRAMMER :

1. Niveau de froid initial.
2. Heure de cuisson.
3. Processus de fermentation en indiquant la température de chaque phase et % d'humidité.
4. Maintenir un processus de fermentation jusqu'à 48 heures.
5. Échelle de températures: De -3°C à 40°C; Humidité jusqu'à 90%.
6. Possibilité de répéter le cycle antérieur.
7. Effet STOP de fermentation automatique, par lequel la fermentation, une fois arrivée à son terme, est suspendue pendant un temps déterminé.