

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Boulangerie, Pâtisserie et Pizza

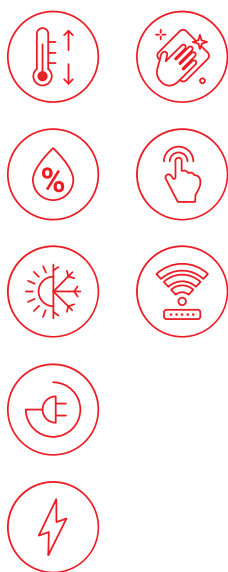


Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Avant-garde avec un goût de tradition depuis 1943



Armoire Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux



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 producto recién cocido en el horno del cliente.

Construidos totalmente en acero inoxidable, diseñados para productos de pastelería, panadería, bollería, etc.... sean frescos o congelados.

Fermentación controlada:

A la ventaja de la fermentación controlada se añade la del STOP de fermentación, que permite posponer el momento de 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.

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

Cet équipement est très utile dans les pâtisseries, boulangeries, ainsi que dans les points chauds ou les terminaux de cuisson. Il est en effet indispensable pour faciliter le travail et offrir un produit fraîchement cuit dans le four du client.

Totalement fabriqué en acier inoxydable, conçu pour les produits de pâtisserie, boulangerie, viennoiserie, etc. (frais ou surgelés)

Fermentation contrôlée :

Outre l'avantage de la fermentation contrôlée, il faut ajouter celui du STOP de fermentation qui permet de retarder le moment de cuisson jusqu'à trois heures après le temps de cuisson programmé.

Basée sur un microprocesseur, une programmation de 24 heures peut être facilement prédéfinie.

Conçue pour travailler de -3 °C à +40 °C et une humidité jusqu'à 90 %.

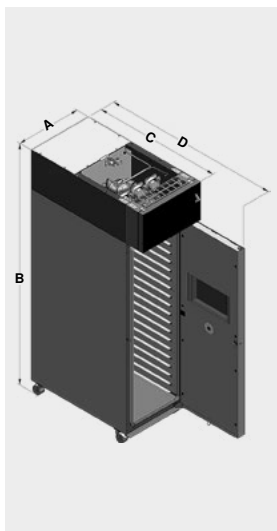
Armoire Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux

Características técnicas / *Caractéristiques techniques*



Equipos a 50 Hz / Équipement 50 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 50Hz	Fases Phases	V	A 50Hz	Refrig. Réfrig.	
						Kg
FCX-10 (**)	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FCX-20	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FCL-20	1,7	I	230V	8,7	R-1234yF	0,45
FC-20 (**)	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55
FC-40	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55



Equipos a 60 Hz / Équipement 60 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 60Hz	Fases Phases	V	A 60Hz	Refrig. Réfrig.	
						Kg
FCX-10 (**)	1,7	I	230V	8,9	R-134 ^a	0,55
FCX-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 ^a	0,55
FCL-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 ^a	0,55
FC-20 (**)	1,8	I	230V	9,1	R-134 ^a	0,55
FC-40	1,8	I	230V	9,1	R-134 ^a	0,55

** FCX-10

Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 5 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

** FC-20

Para trabajar con 20 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

** Para trabajar con cubetas de plástico 60x40

** FCX-10

Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 5 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

** FC-20

Pour travailler avec 20 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

** Pour travailler avec cuvettes en plastique 60x40.

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).

Les prix pour l'Espagne ne comprennent pas la taxe de chargement de gaz réfrigérant (art. 5 alinéa Douze, loi 16/2013).

Armoire Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux

Dimensiones / Dimensions

TIPO TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Poids (Kg)	Capacidad Capacité	Separación entre bandejas Séparation entre plateaux (mm)	Carga máxima masa Charge maximale masse (Kg)
FCX-10 (**)	600	2.187	1.027	1.481	289	10 (60X40) cubetas / container	157	60
FCX-20	600	2.187	1.027	1.481	289	20 (60X40)	78,5	48
FCL-20	600	2.187	1.167	1.620	309	20 (80X40) 20 (80X46)	78,5	58
FC-20 (**)	740	2.187	1.167	1.742	346	20 (60X40) cubetas / container	157	120
FC-40	740	2.187	1.167	1.742	346	40 (60X40) 20 (80X60)	78,5	76

** FCX-10

Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 5 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

** FC-20

Para trabajar con 20 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

** Para trabajar con cubetas de plástico 60x40

** FCX-10

Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 5 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

** FC-20

Pour travailler avec 20 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

* Pour travailler avec cuvettes en plastique 60x40.

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).

Les prix pour l'Espagne ne comprennent pas la taxe de chargement de gaz réfrigérant (art. 5 alinéa Douze, loi 16/2013).

Armoire Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux



IVERPAN / IVERPAN RETARDER PROOFER

Código / Code	Descripción / Description
2017140901	FC-40/22 50 Hz STC 60X40
2017140902	FC-40/22 60 Hz STC 60X40
2017130901	FCX-20/22 50 Hz STC 60X40
2017130902	FCX-20/22 60 Hz STC 60X40
2017100901	FCL-20/22 50 Hz STC 80X40
2017100902	FCL-20/22 60 Hz STC 80X40
2017100903	FCL-20/22 50 Hz STC 80X46
2017100904	FCL-20/22 60 Hz STC 80X46
2017130903	FCX-20/22 50 Hz STC 66X46
2017130904	FCX-20/22 60 Hz STC 66X46
2017180901	CP FCX-10/22 50 Hz STC 60X40 (**)
2017180902	CP FCX-10/22 60 Hz STC 60X40 (**)
2017190901	CP FC-20/22 50 Hz STC 60X40 (**)
2017190902	CP FC-20/22 60 Hz STC 60X40 (**)

**** FCX-10**

Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 5 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

**** FC-20**

Para trabajar con 20 uds. cubetas de plástico 60x40x7,5 (10 lts)
Para trabajar con 10 uds. cubetas de plástico 60x40x14,5 (22 lts).

**** Para trabajar con cubetas de plástico 60x40**

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).

Les prix pour l'Espagne ne comprennent pas la taxe de chargement de gaz réfrigérant (art. 5 alinéa Douze, loi 16/2013).

**** FCX-10**

Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 5 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

**** FC-20**

Pour travailler avec 20 un. de cuves en plastique 60x40x7,5 (10 l)
Pour travailler avec 10 un. de cuves en plastique 60x40x14,5 (22 l).

**** Pour travailler avec cuvettes en plastique 60x40.**

Armoire Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux



ACCESORIOS / ACCESSORIES

Código / Code	Descripción / Description
4030009641	CUBETA DE PLASTICO 60x40x7,5 (10 lts.) <i>CUVE EN PLASTIQUE 60X40X7,5 (10 lts.)</i>
4030009640	CUBETA DE PLASTICO 60X40X14,5 (22 lts.) <i>CUVE EN PLASTIQUE 60X40X14,5 (22 lts.)</i>

ACCESORIOS / ACCESSOIRES

Código / Code	Descripción / Description
	HUMIFICADOR PARA FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA Y CON HUMEDAD <i>HUMIDIFICATEUR POUR FERMENTATION À BASSE TEMPÉRATURE ET AVEC HUMIDITÉ</i>

Para trabajar con tableros consultar, carga maxima 40 % de masa total indicada.
Pour travailler avec des panneaux, consultez, charge maximale 40% de la masse totale indiquée.

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).
Les prix pour l'Espagne ne comprennent pas la taxe de chargement de gaz réfrigérant (art. 5 alinéa Douze, loi 16/2013).

Armoire Iverpan // CLASSIC

Armario fermentación controlada para bandejas

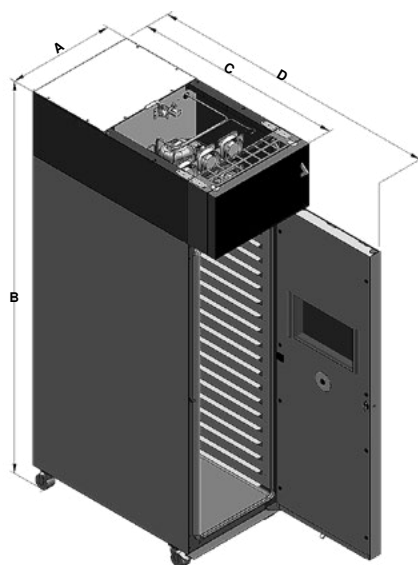
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux

Características técnicas / Caractéristiques techniques



TIPO / TYPE	Kw		Fases Phases	V	A		Refrig. Réfrig.	
	50Hz	60Hz			50Hz	60Hz		Kg
FCX-10 CLASSIC	1,8	1,8	I	230V	9	9,5	R-134 ^a	0,9
FCX-20 CLASSIC	1,8	1,8	I	230V	9	9,5	R-134 ^a	0,9
FCL-20 CLASSIC	1,8	1,8	I	230V	9	9,5	R-134 ^a	0,9
FC-20 CLASSIC	1,9	1,9	I	230V	10,3	10,4	R-134 ^a	1,1
FC-40 CLASSIC	1,9	1,9	I	230V	10,3	10,4	R-134 ^a	1,1

Dimensiones / Dimensions



TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Poids (Kg)	Separación entre bandejas Séparation entre plateaux (mm)
FCX-20 CLASSIC	600	2.187	1.027	1.481	289	78,5
FCL-20 CLASSIC	600	2.187	1.167	1.620	309	78,5
FC-40 CLASSIC	740	2.187	1.167	1.742	346	78,5

Armoire Iverpan // CLASSIC

Armario fermentación controlada para bandejas

Armoire fermentation contrôlée pour plateaux



IVERPAN / IVERPAN	
Código / Code	Descripción / Description
2017030905	FCX-20 CLASSIC 50 HZ 60X40
2017030906	FCX-20 CLASSIC 60 HZ 60X40
2017030907	FCX-20 CLASSIC 50 HZ 66X46
2017030908	FCX-20 CLASSIC 60 HZ 66X46
2017000905	FCL-20 CLASSIC 50 HZ 80X40
2017000906	FCL-20 CLASSIC 60 HZ 80X40
2017000907	FCL-20 CLASSIC 50 HZ 80X46
2017000908	FCL-20 CLASSIC 60 HZ 80X46
2017040905	FC-40 CLASSIC 50 HZ 60X40
2017040906	FC-40 CLASSIC 60 HZ 60X40

Relación de símbolos

Liste des symboles



Hotel
Hôtel



Supermercado
Supermarché



Estación de servicio
Station-service



Cafetería
Cafétéria

Hornos / Fours



Eléctrico
Électrique



Gas o gas oil
Gaz ou diésel



Gas, gasoil o eléctrico
Gaz, diésel ou électrique



Horno de convección
Four à convection



Horno de radiación
Four à radiation

Características técnicas / Caractéristiques techniques



Ampliable modulable
Ampliable et modulable



Espacio reducido
Espace réduit



Agua fría
Eau froide



Bajo consumo
Faible consommation



Fermentación directa
Fermentation directe



Limpieza
Nettoyage



Calidad de vapor
Qualité de vapeur



Frío-calor
Froid-chaud



Movilidad
Mobilité



Calidad
Qualité



Gran aislamiento
Grande isolation



Opción conectividad
Option connectivité



Carro rotativo
Chariot rotatif



Gran producción
Grande production



Pan y bollería
Pain et viennoiseries



Conexion rápida
Connexion rapide



Horno de convección
Four à convection



Precisión
Précision



Control de humedad
Contrôle d'humidité



Tecnología Touch
Technologie Touch



Rápida respuesta
Réponse rapide



Control de temperatura
Contrôle de température



Control de temperatura
Contrôle de température



Resistente
Résistance

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.
GI-636, Km 6 - Pol. 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
España