

salva

Panadería, Pastelería y Pizza
Bakery, Pastry and Pizza



Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943



Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejero
Controlled proofer for racks



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%.

It's use in confectionery shops, bakeries, as well as in bake-off shops; make it indispensable for lightening the work load and allowing fresh products to be available to the customer.

Stainless steel cabinets are designed for pastry and bakery products as well as buns rolls, etc...

Retarder proofing:

On top of the advantages to be had from controlled proofing you have the proofing STOP which puts a hold on the proofing process, allowing the scheduled time for oven loading & baking to be delayed for up to three (3) hours.

By means of a microprocessor, it's possible to easily and simply preset a 24 hour programme.

It is suitable for room temperatures varying from -3°C +40°C and humidity until 90%.

Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejero
Controlled proofer for racks

Características técnicas / *Technical characteristics*



Equipos a 50 Hz / Equipments to 50 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 50Hz	Fases Phases	V	A 50Hz	Refrig. Coolant	
						Kg
FC-SK	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55
FC-SR	1,8	I	230V	9,4	R-1234yF	0,55

Equipos a 60 Hz / Equipments to 60 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 60Hz	Fases Phases	V	A 60Hz	Refrig. Coolant	
						Kg
FC-SK	1,8	I	230V	9,1	R-134*	0,55
FC-SR	1,8	I	230V	9,1	R-134*	0,55

Dimensiones / *Dimensions*

TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Weight (Kg)	Capacidad Capacity	Separación entre bandejas Separation BTW. Trays (mm)	Carga máxima masa Maximum dough load (Kg)
FC-SK	740	2.315	1.330	1.925	390	1 (80X40) 1 (75X45) 1 (80X46)	-	69
FC-SR	850	2.315	1.330	2.035	420	1(80X60) 2(60X40)	-	69

IVERPAN / IVERPAN RETARDER PROOFER	
Código / Code	Descripción / Description
2017160901	IVERPAN FC-SK/22 50Hz STC
2017160902	IVERPAN FC-SK/22 60Hz STC
2017150901	IVERPAN FC-SR/22 50Hz STC
2017150902	IVERPAN FC-SR/22 60Hz STC

Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas
Controlled proofer for racks



ACCESORIOS / ACCESSORIES	
Código / Code	Descripción / Description
4030009641	CUBETA DE PLASTICO 60x40x7,5 (10 lts.) PLASTIC CONTAINER 60X40X7,5 (10 lts.)
4030009640	CUBETA DE PLASTICO 60X40X14,5 (22 lts.) PLASTIC CONTAINER 60X40X14,5 (22 lts.)
2039151000	BANDEJERO FERMENTACION CUBETAS BFSK-10/03 60X40 RACK FOR PROOFING IN PLASTIC CONTAINER 60X40

ACCESORIOS / ACCESSORIES	
Código / Code	Descripción / Description
	HUMIFICADOR PARA FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA Y CON HUMEDAD HUMIDIFIER FOR FERMENTATION AT LOW TEMPERATURE AND WITH HUMIDITY

Para trabajar con tableros consultar, carga maxima 40 % de masa total indicada.
To work with boards, please ask us. Maximum load: 40% of total mass/dough shown.

Armario Iverpan // CLASSIC

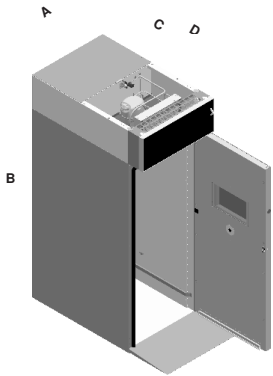
Armario fermentación controlada para bandejero
Controlled proofer for racks

Características técnicas / *Technical characteristics*



TIPO / TYPE	Kw		Fases Phases	V	A		Refrig. Coolant	
	50Hz	60Hz			50Hz	60Hz		Kg
FC-SK CLASSIC	1,9	1,9	I	230V	10,3	10,4	R-134 ^a	1,1
FC-SR 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 Weight (Kg)	Separación entre bandejas Separation BTW. Trays (mm)
FC-SK CLASSIC	740	2.315	1.330	2.035	390	-
FC-SR CLASSIC	850	2.315	1.330	2.035	420	-



IVERPAN / IVERPAN RETARDER PROOFER	
Código / Code	Descripción / Description
2017060905	FC-SK CLASSIC 50 HZ 80X46
2017050905	FC-SR CLASSIC 50 HZ 80X60

Relación de símbolos

Symbol relationship



Hotel
Hotel



Supermercado
Supermarket



Estación de servicio
Gas station



Cafetería
Coffee shop

Hornos / *Ovens*



Eléctrico
Electric



Gas o gas oil
Gas or diesel



Gas, gasoil o eléctrico
Gas, diesel or electric



Horno de convección
Convection oven



Horno de radiación
Radiant heat oven

Características técnicas / *Technical characteristics*



Ampliable modular
Can grow modular



Espacio reducido
Small foot print



Agua fría
Cold water



Bajo consumo
Low energy consumption



Fermentación directa
Direct proofing



Limpieza
Easy to clean



Calidad de vapor
Steam quality



Frío-calor
Cold-heat



Movilidad
Mobility



Calidad
Quality



Gran aislamiento
Well insulated



Opción conectividad
Connectivity option



Carro rotativo
Rack rotating



Gran producción
High production



Pan y bollería
Bread and danish pastries



Conexion rápida
Plug and play



Horno de convección
Convection oven



Precisión
Precision



Control de humedad
Humidity control



Tecnología Touch
Touch technology



Rápida respuesta
Quick response



Control de temperatura
Temperature control



Control de temperatura
Temperature control



Resistente
Heavy duty

salva

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