

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 bandejas  
*Tray retarder proofer*



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%.*

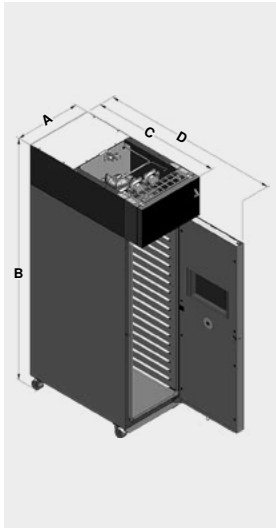
# Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*

Características técnicas / *Technical characteristics*



Equipos a 50 Hz / Equipments to 50 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 50Hz	Fases Phases	V	A 50Hz	Refrig. Coolant	
						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 / Equipments to 60 Hz						
TIPO / TYPE	Kw 60Hz	Fases Phases	V	A 60Hz	Refrig. Coolant	
						Kg
FCX-10 (**)	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FCX-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FCL-20	1,7	I	230V	8,9	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-20 (**)	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	0,55
FC-40	1,8	I	230V	9,1	R-134 <sup>a</sup>	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

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

# Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*

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)
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).

\*\* FCX-10

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

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

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

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

Prices for Spain do not include the refrigerant gas charging tax (Law 16/2013, Art. 5, Section 12)

# Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*



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).

\*\* FCX-10

Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 5 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

\*\* FC-20

Plastic buckets for working with 20 pcs. 60x40x7,5 (10 l)  
Plastic buckets for working with 10 pcs. 60x40x14,5 (22 l).

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

\*\* In order to work with plastic container 60x40.

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

Prices for Spain do not include the refrigerant gas charging tax (Law 16/2013, Art. 5, Section 12)

# Armario Iverpan

Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*



## 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.)

## 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.

Los precios para España no incluyen el impuesto por carga de gas refrigerante (Art. 5, Apto. Doce, Ley 16/2013).  
Prices for Spain do not include the refrigerant gas charging tax (Law 16/2013, Art. 5, Section 12)

# Armario Iverpan // CLASSIC

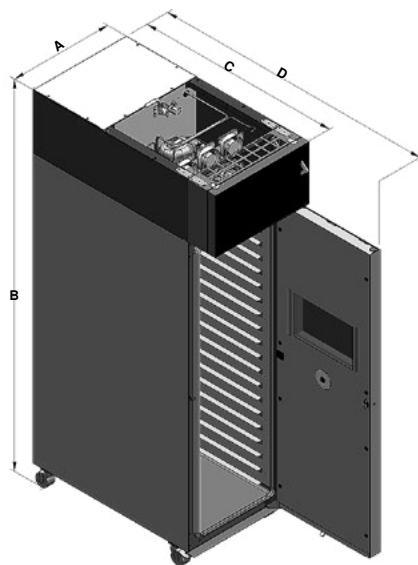
Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*

Características técnicas / *Technical characteristics*



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

Dimensiones / *Dimensions*



TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Weight (Kg)	Separación entre bandejas Separation BTW. Trays (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

# Armario Iverpan // CLASSIC

Armario fermentación controlada para bandejas  
*Tray retarder proofer*



IVERPAN / IVERPAN RETARDER PROOFER	
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

## *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