



Fermentadoras / Fermenteurs

salva

PANADERIA BOULANGERIE

Artesana /
Artisanale

Punto caliente /
Point chaud

Semi-industrial /
Semi-industriel

PASTELERÍA PÂTISSERIE

Artesana /
Artisanale

PANADERIA Y PASTELERIA BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Hornos Fours

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co &
Easy load

Metro

Modulaire

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras Fermenteurs

Armario AR /
Armoire AR

Cámara AF /
Chambre AF

Armario Iverpan /
Armoire Iverpan

Armario Iverpan /
Armoire Iverpan
BASIC

Cámara FC /
Chambre FC
BASIC

Cámara FC /
Chambre FC
LUXE

Abatidores congeladores Cellules de refroidissement/ surgélateur

Ultra Artic

Máquinas Machines

Accesorios Accessoires

PIZZA

Hornos Fours

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Four
4-30 & 8-30

Condiciones de venta

Conditions Générales de Vente

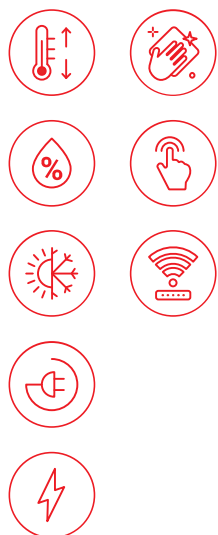
Plazos de entrega

Délais de livraison

Simbología Symboles

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 %.

salva

PANADERIA
BOULANGERIE

Artesana /
Artisanale

Punto caliente /
Point chaud

Semi-industrial /
Semi-industriel

PASTELERÍA
PÂTISSERIE

Artesana /
Artisanale

PANADERIA Y
PASTELERIA
BOULANGERIE
ET PÂTISSERIE

Hornos
Fours

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co &
Easy load

Metro

Modulaire

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Fermenteurs

Armoire AR /
Armoire AR

Cámara AF /
Chambre AF

Armoire Iverpan /
Armoire Iverpan

Armoire Iverpan /
Armoire Iverpan

BASIC

Cámara FC /
Chambre FC

BASIC

Cámara FO /
Chambre FO

LUXE

Abatidores
congeladores
Cellules de
retroissement/
surgélateur

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessoires

PIZZA

Hornos
Fours

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Four
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta

Conditions
Générales de
Vente

Plazos
de entrega

Délais
de livraison

Simbología
Symboles

Armoire Iverpan

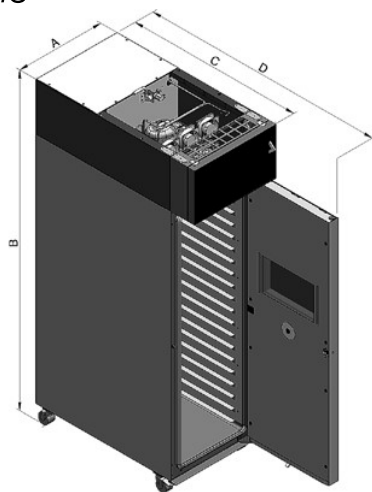
Armario fermentación controlada para bandejas
Armoire fermentation contrôlée pour plateaux

Características técnicas / *Caractéristiques techniques*



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

Dimensiones / *Dimensions*



TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso Poids (Kg)	Capacidad Capacité	Separación entre bandejas Séparation entre plateaux (mm)
FCX-10	600	2 187	1 027	1 481	289	10(60X40)	78,5
FCX-20	600	2 187	1 027	1 481	289	20(60X40)	78,5
FCL-20	600	2 187	1 167	1 620	309	20(80X46)	78,5
FC-20	740	2 187	1 167	1 742	346	20(60X40)	78,5
FC-40	740	2 187	1 167	1 742	346	40(60X40)	78,5
FC-SK (*)	740	2 315	1 330	2 035	390	1(80X40) 1(75X45) 1(80X46)	-
FC-SR (*)	850	2 315	1 330	2 035	420	1(80X60) 2(60X40)	-

* Para carro bandejero

* Pour chariot à plateaux

salva

PANADERIA
BOULANGERIE

Artesana /
Artisanale

Punto caliente /
Point chaud

Semi-industrial /
Semi-industriel

PASTELERÍA
PÂTISSERIE

Artesana /
Artisanale

PANADERIA Y
PASTELERIA
BOULANGERIE
ET PÂTISSERIE

Hornos
Fours

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co &

Easy load

Metro

Modulaire

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Fermenteurs

Armario AR /
Armoire AR

Cámara AF /
Chambre AF

Armario Iverpan /
Armoire Iverpan

Armario Iverpan /
Armoire Iverpan
BASIC

Cámara FC /
Chambre FC
BASIC

Cámara FO /
Chambre FO
LUXE

Abatidores
congeladores
Cellules de
refroidissement/
surgélateur

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessoires

PIZZA
Hornos
Fours

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Four

4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
Conditions
Générales de
Vente

Plazos
de entrega
Délais
de livraison

Simbología
Symboles