



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 AR

Armario fermentación directa para bandejas
Armoire fermentation directe 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....

Armario caliente:

Permite la fermentación directa; calor + humedad.

Permite mantener productos de pastelería secos, galletas, pastas, hojaldre...

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.

Armoire chaude :

Permet une fermentation directe ; chaleur + humidité.

Permet de conserver au sec les produits de pâtisserie, biscuits, viennoiseries, pâtes feuilletées, etc.

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

Armoire AR

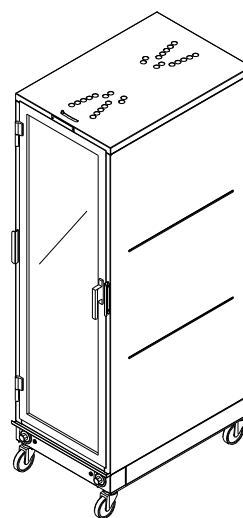
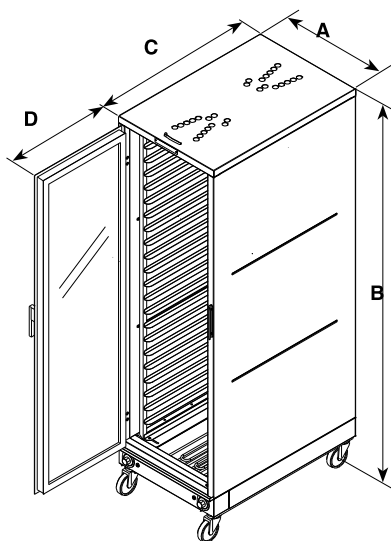
Armario fermentación directa para bandejas
Armoire fermentation directe pour plateaux

Características técnicas / *Caractéristiques techniques*



TIPO / TYPE	Kw	Fases Phases	V	A	Hz
AR-22	2	1~	230	9	50/60

Dimensiones / *Dimensions*



TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Nº Bandejas Nº Plateaux	Separación entre bandejas Séparation entre plateaux (mm)
AR-22	558	1905	914	558	22 (76X46 ou 60x40)	70

ARMARIO FERMENTACION PARA BANDEJAS / ARMOIRE DE FERMENTATION POUR PLATEAUX

Código / Code	Descripción / Description
2012200000	ARMARIO AR-22/93 230V ARMOIRE AR-22/93 230V

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