

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 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.

Armoire AR

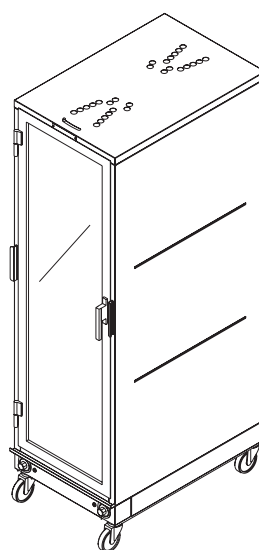
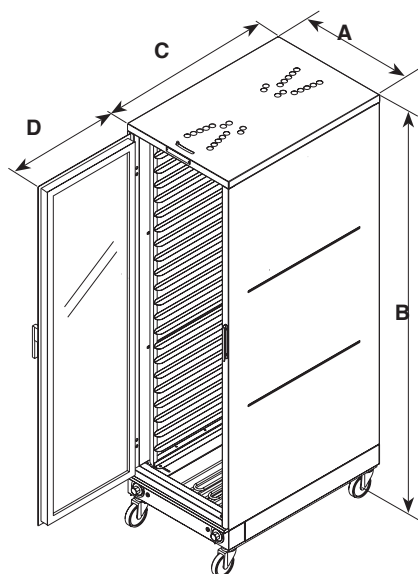
Armario fermentación directa para bandejas
Armoire fermentation directe pour plateaux

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 Capacité	Separación entre bandejas Séparation entre plateaux (mm)
AR-22	558	1905	914	558	22 (76x46 o 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

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