

# salva



fermentador para bandejeros

## Fermentador controlado FC

Armarios de fermentación controlada diseñados para productos de panadería, bollería, etc., sean frescos o congelados, que a la ventaja de la fermentación controlada se añade la del STOP de fermentación que permite posponer el momento de la 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 y sin complejidad.

## Chambre de fermentation FC

Ce sont des armoires de fermentation contrôlée, spécialement conçues pour les produits de boulangerie, de viennoiseries, etc..., soit frais, soit surgelés.

Aux avantages d'une fermentation contrôlée, elles allient ceux du STOP de fermentation, qui permet de retarder le moment de la cuisson jusqu'à trois heures après la programmation de la cuisson.

Grâce à un microprocesseur, on peut établir une programmation sur 24 heures de façon très simple et sans aucune difficulté.

## Controlled proofing cabinet FC

These controlled proofing cabinets are specially designed for either fresh or frozen bread, buns or similar products. On top of the advantages to be had from controlled 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 hours.

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



## Características

- Construidas con paneles de chapa plastificada en el exterior y acero inoxidable el interior, inyectados con poliuretano de 70 m/m. de espesor.
- Panel de mandos electrónico controlador de temperaturas, humedad, horarios, periodos e indicaciones ópticas de los procesos. Con posibilidad de cinco fases de fermentación.
- Capacidad para trabajar a -3°C (standa) y -10°C (opcional).
- Suelo aislado de 21 m/m de espesor.
- Productor de calor y humedad independientes.

## Caractéristiques

- Construcción en panneaux de tôle plastifiés à l'extérieur et en acier inoxydable à l'intérieur, à injection de polyuréthane de 70 mm. d'épaisseur.
- Tableau de commande électronique, qui contrôle la température, l'humidité, les horaires. Possibilité de 5 phases de fermentation.
- Apte au fonctionnement à -3°C (standard), et -10°C (en option).
- Sol isolé de 21 mm d'épaisseur.
- Producteurs de chaleur et d'humidité indépendants.

## Features

- Constructed from externally plasticized sheets and stainless steel interior panels. With a 70 mm thick layer of polyurethane between them.
- Electronic control, controlling temperature, humidity, time, and the stages and optical indications of the process.
- Suitable for working at -3°C (standard) and -10°C (optional)-
- 21 mm. thick insulated floor.
- Independent heat and humidity production.



#### Panel Electrónico de mandos

- Pantalla
- Teclas de incremento y disminución de datos.
- Tecla de grabación de datos.
- Tecla de programar sólo frío (piloto encendido).
- Tecla de programar frío y fermentación (piloto encendido).
- Tecla de visualizar el programa que se está ejecutando.
- Tecla de activar (piloto encendido) el "Dormilón".
- Tecla de poner en hora el reloj.
- Interruptor general.

#### Tableau de Commande électronique

- Ecran.
- Touche d'augmentation et diminution des valeurs.
- Touche de mise en mémoire des valeurs.
- Touche de programmation de la fonction froid uniquement (voyant allumé).
- Touche de programmation de la fonction froid et fermentation (voyant allumé).
- Touche d'affichage du programme en cours d'exécution.
- Touche de mise à l'heure de l'horloge.
- Interrupteur général.

#### Electronic control panel

- Display.
- Data up or down.
- Save data.
- Programme cold phase only.
- Programme both cold and proofing stages (pilot ON).
- Programme proofing phase only (pilot ON).
- Display current programme.
- Activate "Dormilón" (Dough Res Stage)(Pilot ON).
- Clock setting key.
- Main switch.



1. Detalle manilla  
1. Détail poignée  
1. Detail of handle
2. Detalle puerta  
2. Détail porte  
2. Detail of door

#### IMPORTANTE

La altura mínima del local para la correcta instalación y mantenimiento del armario debe ser de un mínimo de 100 mm. más que la cota H. En caso de no disponer el local de dicha altura, el grupo de frío deberá colocarse a distancia. (Máx. 10 mts.)

La mínima altura del local, aunque el grupo de frío se instale aparte, debe ser 100 mm. más la altura B.

Estos aparatos precisan alimentación de agua y desagüe.

Voltage 230 V. / 400 V. III

#### ATTENTION

La hauteur minimale du local pour une installation correcte et pour l'entretien de l'armoire doit être d'un minimum de 100 mm. plus la hauteur de H. Dans le cas où le local n'ai pas cette hauteur, le groupe de froid devra situé à distance. (Max. 10 mts.).

Même si le groupe froid est installé ailleurs, la hauteur minimale du local doit être de 100 mm. plus la hauteur B.

Ces appareils doivent être raccordés à un réseau d'alimentation d'eau et d'écoulement.

Voltage 230V. / 400V. III

#### IMPORTANT ADVICE

For the correct installation and maintenance of the cabinet the minimum height of the premises must be a minimum of 100 mm. plus height H. In the case this not being possible, the refrigeration unit must be situated at a distance. (Max. 10 mts.)

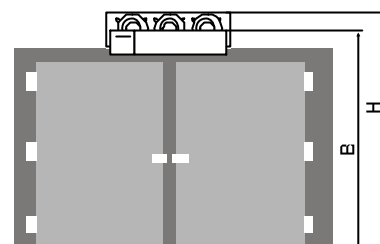
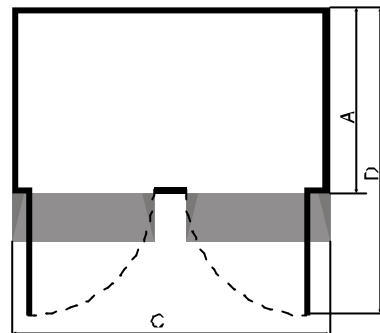
If the refrigeration unit is placed elsewhere then the minimum height of the premises must be 100 mm. plus height.

These proofers must be conneted to a water supply and drain.

Voltage 230V. / 400V. III



**fermentador controlado FC**  
Chambre de fermentation FC  
Controlled proofing cabinet FC



Tipo Type	Ancho Largeur Width (C) mm	Fondo Profondeur Depth (A) mm	Fondo Profondeur Depth (D) mm	Alto Hauteur Heigh (B) (H) mm	Nº Puertas Portes Doors	Capacidad bandejeros / Capacité en chariots / Rack's tray capacity												Potencia Puissance Power (Kw)	Voltaje Voltage (V)	Luz puerta Portée de la porte Span of the door (mm)
						60x40	66x46	75x45	70x50	80x40	80x46	80x60	90x65 92x65	100x80						

**PARA BANDEJEROS DE (1,80 m de altura) POUR CHARIOT DE (1,80 m hauteur) FOR RACKS (1,80 m height)**

FC-SM-12	1.260	1.260	2.090	2.200 / 2.341	1	2	2	1	1	1	1	1	-	-	3,6	230/400	730x1.845
FC-SM-14	1.260	1.640	2.640	2.200 / 2.341	1	4	2	2	2	2	2	2	1	1	3,6	230/400	900x1.845
FC-SM-16	2.020	2.020	2.850	2.200 / 2.491	1	6	6	4	4	4	4	3	-	-	7,3	230/400	730x1.845
FC-SM-26	2.020	2.020	2.850	2.200 / 2.491	2	6	6	4	4	6	4	3	-	-	7,3	230/400	730x1.845
FCK-12	1.260	1.260	2.260	2.200 / 2.341	1	2	2	2	1	2	2	1	1	1	3,6	230/400	900x1.845
FCK-13	1.260	2.020	3.020	2.200 / 2.341	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3,6	230/400	900x1.845
FCK-14(B)	2.020	1.640	2.640	2.200 / 2.341	1	6	4	4	4	3	3	2	2	1	5,2	230/400	900x1.845
FCK-16	2.400	2.020	3.020	2.200 / 2.491	1	9	6	6	6	6	6	4	4	2	7,3	230/400	900x1.845
FCK-24(A)	2.400	1.260	2.260	2.200 / 2.341	2	6	4	4	3	3	3	2	2	2	5,2	230/400	900x1.845
FCK-24(B)	2.400	1.640	2.640	2.200 / 2.341	2	9	5	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	900x1.845
FCK-26	2.400	2.020	3.020	2.200 / 2.491	2	9	6	6	6	6	6	4	2	2	7,3	230/400	900x1.845
FC-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.200 / 2.341	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	3,6	230/400	1.050x1.845
FC-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.200 / 2.341	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,1	230/400	1.050x1.845
FC-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.200 / 2.491	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	7,3	230/400	1.050x1.845
FC-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.200 / 2.491	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	10,4	230/400	1.050x1.845
FC-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.200 / 2.491	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	7,3	230/400	1.050x1.845
FC-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.200 / 2.491	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.050x1.845
FC-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.200 / 2.491	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200x1.845
FC-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.200 / 2.491	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200x1.845
FC-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.200 / 2.491	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200x1.845
FC-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.200 / 2.491	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200x1.845
FC-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.200 / 2.491	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.200x1.845
FC-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.200 / 2.491	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	10,4	230/400	1.200x1.845

**PARA BANDEJEROS DE (2,04) POUR CHARIOT DE (2,04 m hauteur) FOR RACKS (2,04 m height)**

FC-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.580 / 2.721	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	3,6	230/400	1.050x2.070
FC-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.580 / 2.721	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,1	230/400	1.050x2.070
FC-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.580 / 2.871	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	7,3	230/400	1.050x2.070
FC-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.580 / 2.871	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	10,4	230/400	1.050x2.070
FC-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.580 / 2.871	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	7,3	230/400	1.050x2.070
FC-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.580 / 2.871	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.050x2.070
FC-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.580 / 2.871	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200x2.070
FC-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.580 / 2.871	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200x2.070
FC-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.580 / 2.871	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200x2.070
FC-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.580 / 2.871	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200x2.070
FC-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.580 / 2.871	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.200x2.070
FC-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.580 / 2.871	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	10,4	230/400	1.200x2.070

**armario de fermentación AF**  
*Chambre de fermentation AF*  
*Proofing cabinet AF*

**Armario de Fermentador AF**

Armarios contruidos con paneles de chapa plastificada por el exterior y acero inoxidable en el interior inyectados con poliuretano de 70 mm. de espesor.

**Chambre de fermentation AF**

Armoires construites en panneaux de tôle plastifiés à l'extérieur et en acier inoxydable à l'intérieur, polyuréthane injecté de 70mm. d'épaisseur.

**Proofing cabinet AF**

Proofing cabinets made of externally plasticized sheets and internal stainless steel panels injected with polyurethane up to a thickness of 70mm.



**Convector CRF-2**

**CONVECTOR DE FERMENTACIÓN [CRF-2]**

Unidad autónoma para generar calor y humedad adecuada para climatizar habitaciones destinadas a la fermentación de masas de pan y bollería. Fabricado en acero inoxidable. Va equipado con:

- Calor seco y húmedo.
- Ventilador, para conseguir una buena circulación de aire.
- Cuadro de mandos con elementos de control y de seguridad.
- Sistema de alumbrado.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Control de humedad mediante hidrostato.(90%)

Para su instalación sólo precisa ser conectado a la red eléctrica, agua y desagüe.Sistema de desagüe automático. No necesita descalcificador.

Potencia 5,2 230/400 III.

**CONVECTEUR FERMENTATION [CRF-2]**

Unité autonome capable de générer la chaleur et l'humidité nécessaires à la climatisation des chambres destinées à la fermentation des pâtes à pain et viennoiseries. Fabriqué en acier inoxydable.

Il est équipé de :

- Générateur de chaleur sèche et humide.
- Ventilateur, assurant une parfaite circulation d'air.
- Tableau de commande avec éléments de contrôle et de sécurité.
- Système d'éclairage.
- Contrôle de la température par thermostat.
- Contrôle de l'humidité par hydrostat. (90%).

Pour l'installation de l'équipement, il suffit de le brancher au réseau électrique, à l'alimentation en eau et à la conduite d'écoulement. Système d'écoulement automatique. Adoucisseur pas nécessaire

Puissance 5,2 230/400 III.

**PROOFING CONVECTOR [CRF-2]**

Independant heat and humidity generator designed to air-condition rooms/cabinets for bread and bun dough proofing. Made of stainless steel.

Equipped with:

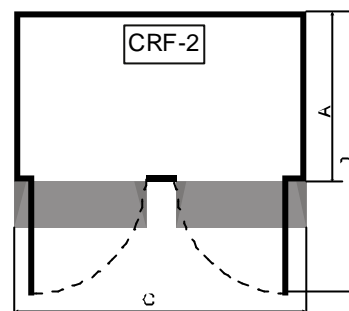
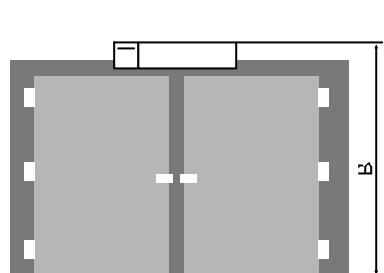
- Dry and humid heat generator.
- Fan ensuring good air circulation.
- Control panel complete with safety and monitoring devices.
- Lighting.
- Thermostat for temperature control.
- Hydrostat for moisture control. (90%).

Ready for operation after connection to the mains, water supply and drainage outlet. System of automatic drainage.A water softening device is not required

Power 5,2 230/400 III.



**armario de fermentación AF**  
**Chambre de fermentation AF**  
**Proofing cabinet AF**



< Armario de fermentación AF+CRF-2  
 < Chambre de fermentation AF+CRF-2  
 < Proofing cabinet AF+CRF-2

Tipo Type	Ancho Largeur Width (C) mm	Fondo Profondeur Depth (A) mm	Fondo Profondeur Depth (D) mm	Alto Hauteur Height (B) mm	Nº Puertas Portes Doors	Capacidad bandejeros / Capacité en chariots / Rack's tray capacity										Potencia Puissance Power (Kw)	Voltaje Voltage (V)	Luz puerta Portée de la porte Span of the door (mm)
						60x40	66x46	75x45	70x50	80x40	80x46	80x60	90x65 92x65	100x80				

**PARA BANDEJEROS DE (1,80)**

**POUR CHARIOT DE (1,80 m hauteur)**

**FOR RACKS (1,80 m height)**

AF-SM 12	1.260	1.260	2.090	2.200	1	2	2	1	1	1	1	1	-	-	5,2	230/400	900x1.845
AF-SM 16	2.020	2.020	2.850	2.200	1	6	2	2	2	2	2	2	1	1	5,2	230/400	730x1.845
AF-SM 26	2.020	2.020	2.850	2.200	2	6	6	4	4	4	4	3	-	-	5,2	230/400	730x1.845
AFK-12	1.260	1.640	2.260	2.200	1	2	2	2	1	2	2	1	1	1	5,2	230/400	900x1.845
AFK-13	1.260	2.020	3.020	2.200	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1	5,2	230/400	900x1.845
AFK-14	2.020	1.640	2.640	2.200	1	6	4	4	4	3	3	2	2	1	5,2	230/400	900x1.845
AFK-16	2.400	2.020	3.020	2.200	1	9	6	6	6	6	6	4	4	2	5,2	230/400	900x1.845
AFK-24(A)	2.400	1.260	2.260	2.200	2	6	4	4	3	3	3	2	2	2	5,2	230/400	900x1.845
AFK-24(B)	2.400	1.640	2.640	2.200	2	9	5	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	900x1.845
AFK-26	2.400	2.020	3.020	2.200	2	9	6	6	6	6	6	4	2	2	5,2	230/400	900x1.845
AF-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.200	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.200	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.200	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.200	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.200	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.200	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	5,2	230/400	1.050x1.845
AF-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.200	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200x1.845
AF-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.200	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200x1.845
AF-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.200	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	5,2	230/400	1.200x1.845
AF-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.200	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	5,2	230/400	1.200x1.845
AF-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.200	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	5,2	230/400	1.200x1.845
AF-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.200	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	5,2	230/400	1.200x1.845

**PARA BANDEJEROS DE (2,04)**

**POUR CHARIOT DE (2,04 m hauteur)**

**FOR RACKS (2,04 m height)**

AF-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.580	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.580	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.580	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.580	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.580	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.580	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	5,2	230/400	1.050x2.070
AF-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.580	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200x2.070
AF-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.580	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200x2.070
AF-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.580	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	5,2	230/400	1.200x2.070
AF-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.580	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	5,2	230/400	1.200x2.070
AF-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.580	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	5,2	230/400	1.200x2.070
AF-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.580	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	5,2	230/400	1.200x2.070

Salva Industrial, S.A.  
 Crta. Nacional, N°1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)  
 Apdo. Correos n°505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN  
 (+34) 943 449 300  
 Fax (+34) 943 449 329  
 E-mail: salva@salva.es  
 URL: www.salva.es



**Delegaciones:**

Barcelona ☎ 00 34 933 638 800  
 Madrid ☎ 00 34 916 211 540  
 Valencia ☎ 00 34 963 580 189  
 FRANCIA ☎ 00 33 247 855 555 (Central)  
 ☎ 00 33 146 561 025 (Île de France)  
 CHILE ☎ 00 56 2 555 44 77