

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 AR

Armario fermentación directa para bandejas
Tray proofing cabinets



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...

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...

Hot Cabinet:

It allows the direct proofing; heat + humidity.

It allows the preservation of biscuits, cookies, croissants....

Armario AR

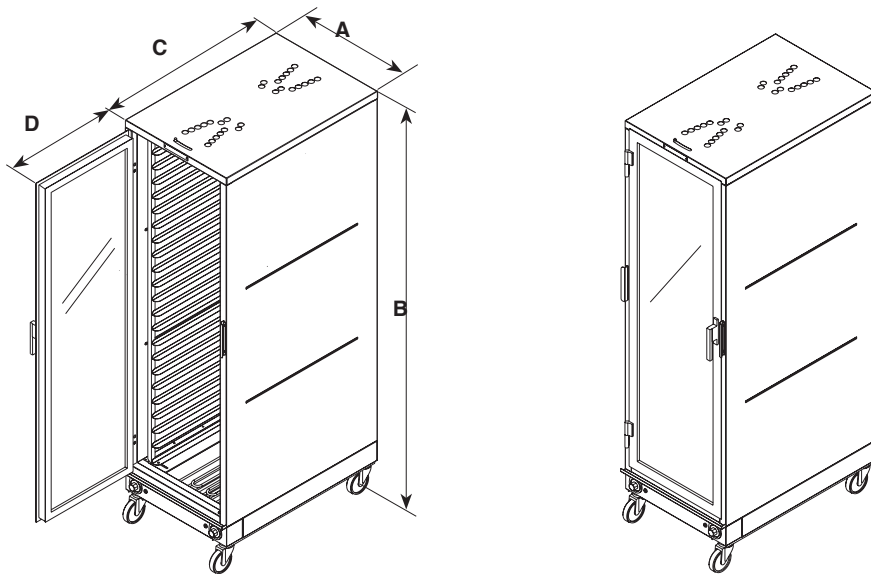
Armario fermentación directa para bandejas
Tray proofing cabinets

Características técnicas / *Technical characteristics*



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 Trays	Separación entre bandejas Separation BTW. Trays (mm)
AR-22	558	1905	914	558	22 (76X46 o 60x40)	70

ARMARIO FERMENTACION PARA BANDEJAS / PROOFING CABINETS FOR TRAYS

Código / Code	Descripción / Description
2012200000	ARMARIO AR-22/93 230V MOBILE PROOFING CABINET AR-22/93 230V

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