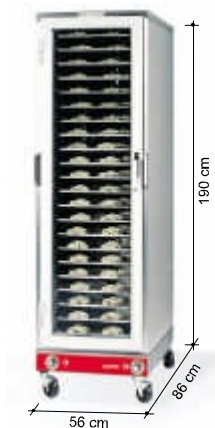


salva



Type typ	Vertical pitch of shelves Abstand zwischen Blechen	Voltage Spng. Einfasig 230 V	Kw	Weight Gewicht
AR 22	6,8 cm	Single-phase 230 V	2	90 Kg

MOBILE RACK PROVER

This has been designed to help and improve the proving of doughs with yeast that are used in the bakery, confectionery and catering industries. It can also be used as a cupboard for those products that would lose their crispness if they were left out in the open air. It is the solution to the defrosting of buns and the proving of doughs, as well as serving to keep pastries, shorbread, petit-sous, etc. hard and crisp while they are waiting to be sold.

FEATURES

- Stainless steel frame mounted on four double turning castors.
- Hermetically sealed glass door with aluminium frame. Two panes of glass.
- The lower part of the prover is a leakproof tray in which is firstly housed a heating element for dry heat and below this another one for humid heat, which is obtained when water is poured into the tray.
- Both heating elements, which are controlled by independent thermostats, provide the required temperature and humidity.
- It has a capacity for 22 trays.
- The supports are extendable, allowing the use of trays width of 38 cm. and a maximum width of 48 cm.
- The depth available is 78 cm.
- They are sold prepared for 60x40 cm. trays.

GÄRSCHRANK

Gärschränke sind dafür ausgelegt, den Gärprozess von mit Bäckerhefe bereiteten Teigen in Bäckereien sowie in Restaurationsbetrieben zu begünstigen und verbessern. Ihr Einsatzbereich ist überall da, wo es um das Frischhalten von Produkten geht, die an der Luft schnell ihre Qualitäten verlieren.

Sie bieten sich für das Auftauen von Teilchen, das Gären von Teigen und das Frischhalten des knusprigen Zustands von Blätterteigen, Teegebäck und dergl. an.

TECHNISCHE DATEN

- Körper komplett aus Edelstahl, montiert auf vier drehbaren Rädern.
- Doppelverglaste Tür im Aluminiumrahmen mit hermetischem Verschluss.
- Auf dem hermetischen Bodenblech des Schrankes sind der Heizer für die trockene Wärme und in diesem der Heizer für die feuchte Wärme untergebracht, wobei Letzterer in Aktion tritt, wenn das Blech mit Wasser gefüllt wird.
- Beide Heizer werden über unabhängige Thermostate geregelt und sind damit in der Lage, die im Einzelfall gewünschte Wärme und Luftfeuchtigkeit zu erzeugen.
- Fassungsvermögen für bis zu 22 Blechen.
- Die Blechschienen sind ausziehbar und ermöglichen das Einschleiben von Blechen bis zu 48 cm Breite bei einer Mindestbreite von 38 cm.
- Die Tiefe des Schrankes beträgt 78 cm.
- Geliefert wird der Schrank für die Maße 60 x 40

3F-01-06

TRAYS PROOFER

Stainless steel proofer and mobile proofer

Kontrollierte direkte Gär-schränke



FC-22

AR-22

Salva Industrial, S.A.
Ctra. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
Apdo. Correos nº905 - E- 20080 SAN SEBASTIAN
Tfno. 00 34 943 449 300
Fax 00 34 943 449 329
E-mail España: salva@salva.es
E-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



Subsidiaries / Filiales:
Barcelona ☎ 00 34 933 638 800
Madrid ☎ 00 34 916 211 540
Valencia ☎ 00 34 963 680 189
FRANCIA ☎ 00 33 145 152 770
CHILE ☎ 00 56 265 64477



salva



Controlled Fermentation

Gesteuerter Gärprozess

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.

FEATURES - TECHNISCHE DATEN

Stainless steel cabinets are designed for pastry and bakery products as well as buns+rolls, etc...

On top of the advantages to be had from controlled proofing you have the 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 (3) hours.

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

This microprocessor adjusts and controls the time parameters during the cold product conservation, proofing and STOP proofing cycles.

It is suitable for room temperatures varying from -3°C +40°C and humidity until 90%.

Der Einsatz in Bäckereibetrieben für Gebäck der verschiedensten Art sowie an Heisspunkten und im Zusammenspiel mit dem Backofen macht die sen Schrank unerlässlich für das tägliche Arbeiten und das Angebot an stets backfrischer Ware für den Kunden.

Komplett aus Edelstahl hergestellter Schrank für Back- und Teigwaren aller Art, frisch gebacken oder tiefgekühlt.

Zu dem Vorteil des gesteuerten Gärprozesses kommt die Funktion des Gärstopps, mit deren Hilfe die Backzeit bis zu drei Stunden nach dem programmierten Zeitpunkt herausgeschoben werden kann.

Mit Hilfe des eingebauten Mikroprozessors kann auf einfache Weise eine Programmierung für 24 Stunden vorgegeben werden.

Der Mikroprozessor regelt und kontrolliert die Zeitparameter der Kältephase, die Hal tung des Produkts , den Gärprozess und den Gärstopp.

Die Schränke sind ausgelegt für den Betrieb von -3 °C bis +40 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 90%.

Gewicht

Type Typ	Ext. dimensions Außenmaße			Vertical pitch of shelves Blechabstand	Tray capacity Blechkapazität (mm)	Voltage Spannung	Power / Leistung				Weight Gewicht (kg)
	Width Breite (mm)	Depth Tiefe (mm)	Height Höhe (mm)				Heating group Wärme group (Kw)	Compressor group Kälte group (Ov)	Humidity prod. Feuchtigkeit (Kw)	Total Totale (Kw)	
FC-18+STOP	520	810	2170	88	18 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FC-22+STOP	520	810	2170	72	22 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FCL-18+STOP	580	1010	2170	88	18 (660x460)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					18 (800x400)						
FCL-22+STOP	580	1010	2170	72	18 (800x460/ 750x450)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					22 (660x460)						
FC-46+STOP	740	1075	2180	69	22 (800x400) 22 (800x460/ 750x450) 46 (600x400) 23 (800x600)	230	1.1	1/2	0.1	1.2	288



An indispensable piece of equipment for lightening the work load and allowing fresh products to be available to the customer.

Eine unerlässliche Hilfe bei der täglichen Arbeiten und ein perfektes Komplement zum Backofen für immer frische Angebote

ELECTRONIC CONTROL PANEL - ELEKTRONISCHE BEDIENERFLÄCHE



- Save data
- Taste zum Datenspeichern

- Cold phase only.
- Nur Kälteprogramm

- Programme both cold and proofing stages
- Kälte- und Gärprogramm

- Programme proofing phase only
- Nur Gärprogramm

- Main switch.
- Hauptschalter

- Display current programme.
- Anzeige laufendes Programm

- Date up or down.
- Daten erhöhen bzw. erniedrigen

- Activate "dormilón" Dough Rest Stage
- Doppelklick für die Steepfunktion

- Clock setting key.
- Einstellen des Uhrwerks

- Information current programme
- Info zum laufenden Programm

ALLOWS PROGRAMMING OF :

1. Initial level of cold.
2. Baking time.
3. Proving process indicating temperature and % of humidity at each stage.
4. Sustains a proving process of up to 48 hours.
5. Temperature range from -3°C to 40°C. Humidity up to 90%.
6. Possibility to repeat previous cycle.
7. Automatic stop effect which detains proving at its optimum point.

PROGRAMMIERMÖGLICHKEITEN :

1. Ausgangliche Kältestufe.
2. Backzeit.
3. Gärprozess mit Vorgabe einer Temperatur und Gärzeit in allen Phasen.
4. Gärprozess bis zu 48 Stunden
5. Temperaturbereich von -3 °C bis 40 °C, Luftfeuchtigkeit bis bis 90%.
6. Wiederholmöglichkeit des vorangegangenen Zyklus
7. Automatischer Gärstopp zum Anhalten des Gärprozesses während einer bestimmten Zeitspanne bei