

PLANIFICACIÓN

SEGUNDA VIDA: USADOS PLANIFICACIÓN Y WEB 2026

1971

PERFIL CORPORATIVO - PLANIFICACIÓN 2026
(SÓLO PARA USO INTERNO)

© JAVIER CARRERA ABALO – SAVERIO CORSA TRADING, S.L.U. AGOSTO 2026

SAVERIO CORSA TRADING S.L.U. SEGUNDA VIDA

La gama **SEGUNDA VIDA** de Saverio Corsa está integrada por equipos industriales seleccionados procedentes de renovaciones de parques tecnológicos. Presentan un remanente óptimo de vida útil útil y se someten a un proceso integral de reacondicionamiento técnico para ofrecer las máximas prestaciones operativas con una inversión optimizada.

Compra Inteligente Segunda Vida

SEGUNDA VIDA
EQUIPOS RESTAURADOS FÁBRICA

VENTAJAS COMPETITIVAS DE LA GAMA

- **Optimización Financiera:** Acceso a marcas líderes del sector con un coste de adquisición (TCO) drásticamente inferior al de un activo nuevo.
- **Idoneidad Operativa:** Solución idónea para proyectos en fase de apertura, líneas de producción de respaldo o ampliaciones de capacidad sin sobrecostes.
- **Garantía Técnica:** Equipos diagnosticados, testados y certificados bajo estrictos protocolos del **SAT Oficial**.
- **Sostenibilidad Activa:** Fomento de la economía circular mediante la extensión del ciclo de vida del producto y la reducción de la huella de carbono industrial.



El proceso de compra sigue los mismos canales de los equipos nuevos. No se reservan

SEGUNDA VIDA. FICHA DE PRODUCTO EN VENTA

ARMARIO FERMENTACION CONTROLADA SALVA IVERPAN FC22

Referencia: SC-IV2010
Certificación de Estado: Excelente / Reacondicionado y verificado por SAT Oficial

1. Especificaciones Técnicas

- **Fabricante:** SALVA INDUSTRIAL, S.A.U.
- **Modelo / Serie:** FC22 (serie IVERPAN)
- **Año de Construcción:** 2010
- **Tensión de Alimentación:** 220V / 1N / 50-60 Hz (Monofásico)
- **Estructura:** Fabricado completamente en Acero Inoxidable (interior, exterior y puertas). Esquinas redondeadas para facilitar la higiene y limpieza.
- **Aislamiento:** Paneles de poliuretano de alta densidad inyectado de espesor optimizado para evitar pérdidas térmicas.
- **Potencia:** 1,2 KW (Productor humedad: 0,1KW)
- **Potencia Frigorífica:** 3/8 CV
- **Capacidad de Carga:** 22 bandejas de dimensiones estándar 600 x 400 mm. Separación entre bandejas 70 mm
- **Peso Equipo:** 200 kg
- **Rango térmico:** Desde -3°C a +40°C.
- **Gestión de Aire:** Sistema de impulsión de aire suave para evitar el resecamiento superficial de las piezas de masa durante el proceso.
- **Gestión de Humedad:** Control humedad relativa hasta el 90%.
- **Interfaz de Usuario:** Panel de mandos que permite gestionar hasta 5 ciclos diferentesque regulan de manera precisa el frío, la conservación a baja temperatura, la fermentación y el calor con control de humedad. Panel dew mandos intuitivo para gestionar ciclos de frío, calor, humedad y fases de reposo o mantenimiento (modo "dormilón).
- **Fermentación Controlada y Parada (Stop):** Permite programar ciclos de frio negativo / positivo para frenar la MS fermentación de la masa y retrasar las cocción hasta varias horas después del momento programado.



2. Accesorios y Periféricos Incluidos

- **EQUIPO CON CONFIGURACION ESTANDAR**

3. Condiciones Comerciales y Logísticas

- **Precio Neto Unitario: 3.000,00 €** *(Base imponible. IVA del 21% no incluido)*
- **Disponibilidad / Ubicación:** Almacén central (Galicia)
- **Logística y Transporte:** Ex-works / A portes debidos (gestión y costes a cargo del comprador)
- **Instalación y Puesta en Marcha:** Operación técnica realizada obligatoriamente por el **SAT Oficial** para validación de la garantía de funcionamiento.
- **No incluye:** Acometidas de agua y electricidad en local del cliente.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

Para solicitar una cotización formal, inspección técnica del equipo o consultar disponibilidad de stock, póngase en contacto con nuestra división industrial:

📱 **Atención Directa:** 629 846 212. Javier Carrera
✉ **Gestión de Cuentas:** comercial@saveriocorsa.com