

salva

SALVA REFRIGERATION

SALVA KÄLTETECHNIK



1	SALVA FREEZING [4-5] <i>SALVA KÄLTE [4-5]</i>
2	Fermentation [6-9] <i>Die Gärung [6-9]</i>
3	Direct Fermentation Cabinet AR - 22 [10] <i>Gärschrank für direkte Gärung AR-22 [10]</i>
	Controlled Fermentation Cabinets. IVERPAN Range [11] <i>Gärschrank für gesteuerte Gärprozesse. IVERPAN-Serie [11]</i>
4	Controlled Fermentation Chamber for Racks. FCSR-11 [12-13] <i>Gärkammer für gesteuerte Gärprozesse und Stikkenwagen. FCSR-11 [12-13]</i>
	Direct Fermentation Chambers. AF Range [14-15] <i>Gärkammer für direkte Gärung. AF-Serie [14-15]</i>
	Controlled Fermentation Chambers. FC Range [16-17] <i>Gärkammer für gesteuerte Gärprozesse. FC-Serie [16-17]</i>
	Controlled Fermentation Chambers. Gamme France Range [20-23] <i>Gärkammer für gesteuerte Gärprozesse. Gamme France [20-23]</i>
5	Salva LINK [24-25] <i>Salva LINK [24-25]</i>
6	Blast Freezers [26-29] <i>Schockfroster [26-29]</i>
7	Industrial Facilities [30-31] <i>Industrielle Anlagen [30-31]</i>
8	Technical Characteristics [32-35] <i>Technische Merkmale [32-35]</i>

SALVA has been providing solutions for bakers and cake makers since 1943.

SALVAs Lösungen erfreuen seit 1943 die Bäckerei- und Konditoreiwelt.

Controlling the cold is the art of the baker. Proper control means you can offer your customers a larger range of recently baked products around the clock, as the current market demands.

Die Steuerung der Kälte, seitens des Bäckers, das ist eine Kunst an sich! Hat er sie im Griff, so wird er seine Kunden mit einer größeren Produktvielfalt rund um die Uhr bescheren können, alles frisch aus dem Ofen, so wie es der anspruchsvolle Markt heute verlangt.

Freezing technology differs completely from baking technology, which is why **SALVA** created the **SALVA FREEZING** division some years ago. This division specialises in the design and manufacture of units to control moisture and temperature curves, guaranteeing a fresh, aromatic, mouth-watering product.

Back- und Kältetechnik sind vollkommen unterschiedliche Technologien. Darum beschloss SALVA, seit bereits vielen Jahren, die Abteilung SALVA FRIO einzurichten. Diese Abteilung hat sich auf das Design und Herstellung von Geräten zur Steuerung der Temperatur- und Feuchtigkeitskurven spezialisiert, damit ein frisches und aromatisches Produkt entsteht, das zum Probieren anlockt.



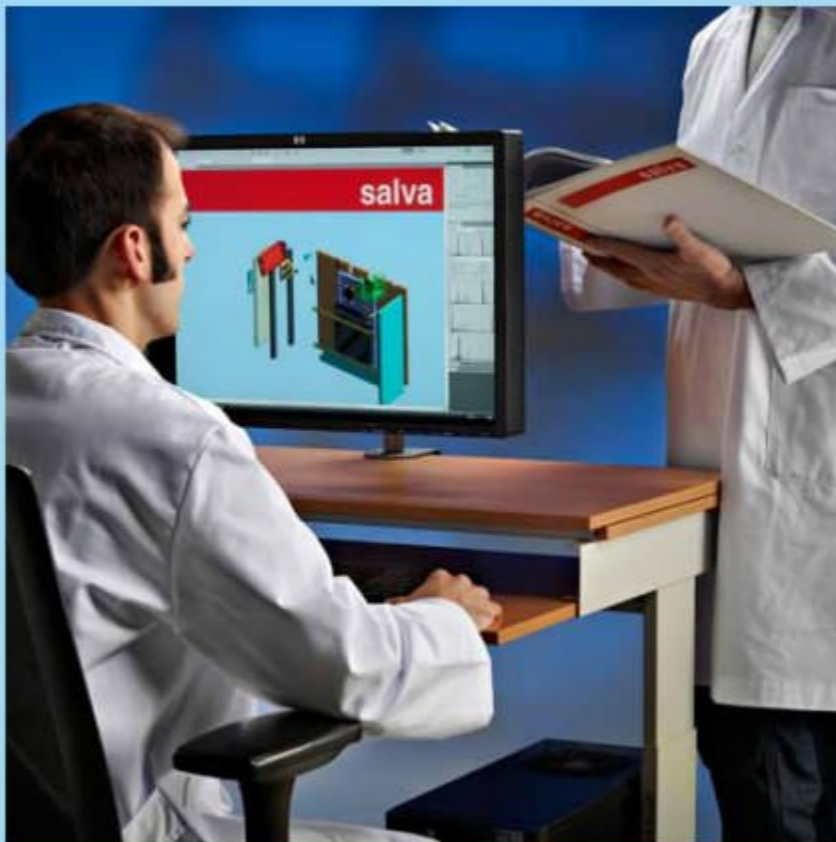
SALVA FREEZING

SALVA KÄLTE



Controlling cold technology requires true professionals. People who understand and master the chemical reactions produced by the yeast enzymes. Professionals who control this activity at different temperatures and moisture levels. Experts who understand and control everything which affects the dough in this critical manufacture process.

Bei der Steuerung der Kältetechnik bedarf es wahrer Profis. Personen, die von chemischen durch die Hefeenzymen verursachten Reaktionen verstehen und diese beherrschen. Profis, die deren Aktivität auf verschiedenen Temperaturen und Feuchtigkeitsgraden beherrschen. Sachexperte, die alles über Teig wissen und kontrollieren, innerhalb dieses kritischen Herstellungsprozesses.



This requires in-depth knowledge of how heat is extracted from the dough, the production of cold air, uniform circulation around the chamber and the generation and suitable provision of moisture, in order to reinforce the aroma and smell of the dough.

Hier sind tiefe Kenntnisse gefragt, über wie Wärme aus dem Teig entweicht, über die Erzeugung kalter Luft und ihren homogenen Umlauf innerhalb der Kammer, über die Erzeugung und Eintrag von Feuchtigkeit in angemessenem Maße, um Geschmack und Aroma am Teig zu verstärken.

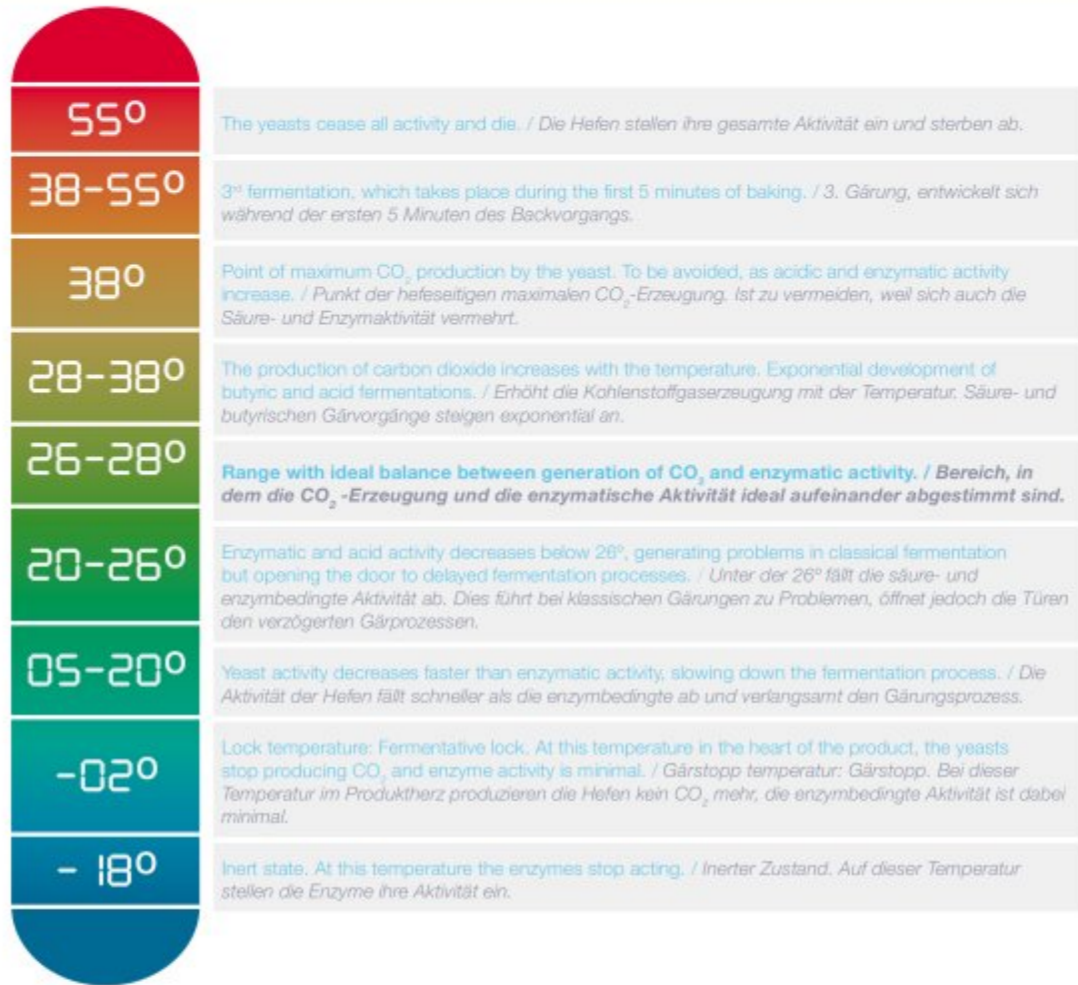
To this end SALVA counts on leading experts in freezing technology and the best production means and quality control for each of the construction elements which make up the equipment, and is thus able to offer the market the best product.

Wegen alledem, zählt SALVA mit den besten Experten der Kältetechnik, den besten Produktionsmitteln und einer Qualitätsüberwachung aller Bauelemente aus denen sich die Geräte zusammensetzen, um somit dem Markt die besten Produkte anbieten zu können.



Fermentation

Die Gärung



Direct Fermentation / Direkte Gärung

Ranges / Serien: FC, FC France, AF, AR-22, IVERPAN, FCSR-11



After reaching the optimum fermentation temperature (26-28°), this is maintained constant throughout the process, along with the moisture percentages (70-82%). These conditions provide a balance between acid and fermentation processes.

Nach Erreichen der optimalen Gärungstemperatur (26-28°), wird diese während des gesamten Prozesses konstant gehalten, ebenso der Feuchtigkeitsgehalt (70-82%). Unter diesen Bedingungen ergibt sich ein Gleichgewicht zwischen den Gärungs- und Säureprozessen.

Delayed Fermentation / Verzögerte Gärung



The long duration fermentation processes (from 6 to 24 hours) at positive temperatures lower than those of classic fermentation are directly applicable in 2 business models:

1. The bread baker. Allows continuous working, guaranteeing product in line with the production process and at minimum energy cost.
2. The professional artisan baker striving for excellence in all products. The temperature range between 5 and 20° allows the doughs to develop with CO₂ production and slow enzymatic activity, resulting in pieces with excellent properties in terms of aroma and taste.

Langdauernde Gärungsprozesse (von 6 bis 24 Std.) auf positiven, jedoch unterhalb der traditionellen Gärung liegenden Temperaturen, finden unmittelbar ihre Anwendung in 2 Geschäftsbereichen:

1. Brotbäcker. Für ununterbrochene Arbeitsprozesse, wo die Backwaren jederzeit zur Verfügung stehen, um den Produktionsprozess zu bedienen. Dies zu geringen Energiekosten.
2. Für den handwerklichen Backprofi, der die Exzellenz seiner Produkte anstrebt. Der Temperaturbereich zwischen 5 und 20° gestattet Teige mit verlangsamer Enzymaktivität und CO₂-Erzeugung zu führen, womit sich ein mit geschmacklich und aromatisch verstärktes Backgut ergibt.

Controlled Fermentation / Gesteuerte Gärung

Ranges / Serien: FC, FC France, IVERPAN, FCSR-11



Controlled fermentation allows the professional artisan baker to rationalise production times. A drop in temperature to -1°C blocks all enzymatic activity. Correct moisture level and temperature parameters, along with the optimum design of the chambers, prevents any condensation in the product, leading to fresh, aromatic bread.

Fermentation is programmed in line with capacity at the bakery.

Die gesteuerte Gärung gestattet dem handwerklichen Profi eine Rationalisierung seiner Produktionszeiten. Ein Herabsetzen der Temperatur auf -1°C, stoppt die gesamte Enzymaktivität. Eine richtige Parametrisierung der Temperatur und des Feuchtigkeitsgrades, nebst eines optimalen Kammerdesigns vermeidet Kondensierungen im Produkt. Das Ergebnis: ein frisches und aromatisches Brot.

Die Programmierung der Gärung passt sich an Arbeitsbedürfnisse im Backgewerbe an.

Fermentation

Die Gärung

Frozen dough process / Prozess eingefrorene Teige

Ranges / Serien: FC, FC France, ABT



After shaping, the pieces are blasted at -18°C in the heart, thus guaranteeing all the properties of the product as if it were fresh.

Conservation is done in negative freezing chambers, meaning stock can be kept in line with existing demand.

Thawing takes place at the point of sale in fermentation chambers which are controlled with moisture and thaw temperature parameters to guarantee a fresh, crusty final product.

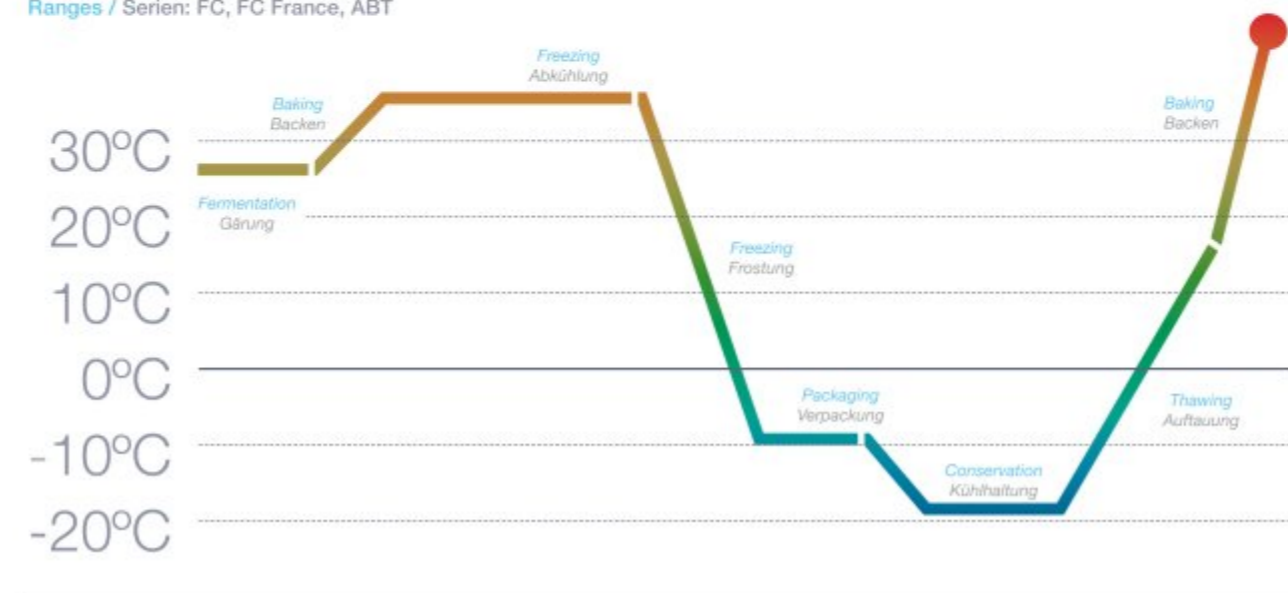
Nach der Formgebung werden die Teiglinge auf -18°C im Herz eingefroren. Insofern bleiben sämtliche Eigenschaften sicher erhalten, so als handle es sich um ein frisches Erzeugnis.

Die Kühlhaltung erfolgt in Minuskältekammern, die den Lagerbestand auf den Bedarf anpassen lassen.

Am Verkaufsort erfolgt die Auftauung in gesteuerten Gärkammern mit Auftautemperatur- und Feuchtigkeitsparameter, die ein frisches und knuspriges Endprodukt sicherstellen.

Pre-baked bread process / Prozess vorgebackenes Brot

Ranges / Serien: FC, FC France, ABT



The recently baked pieces, still hot, are blasted at -18°C in the heart, thus maintaining all the properties of the product as if it were recently baked. Production is always distributed to sales points in line with the cold chain, which is key in this process.

Pre-baked bread means demand can be met around the clock with a fresh, recently baked product.

Die frisch im Ofen gebackenen Teiglinge werden im warmen Zustand auf -18°C im Herz eingefroren. Damit bleiben alle Eigenschaften des frisch gebackenen Backguts sicher erhalten. Der Vertrieb der Produktion zu den Verkaufsstellen erfolgt jederzeit unter Berücksichtigung der Kältefolge, die den Eckstein innerhalb dieses Prozesses darstellt.

Mit dem vorgebackenem Brot, lässt sich der Kundenbedarf rund um die Uhr zufrieden stellen, stets mit einem ofenfrischen Produkt.

Direct Fermentation Cabinet AR-22

Gärschrank für direkte Gärung AR-22

The solution to direct fermentation processes is just a connection point away. The AR-22 is designed as an easy installation product.

Essential in any hot spot.

Die Lösung für die direkten Gärprozesse befinden sich in einfacher Stecker-Reichweite. Der AR-22 ist als einbaufreundliches Produkt konzipiert.

In Speisestätten? Einfach unverzichtbar!



The generation of steam and dry heat is controlled independently. Its power provides optimum steam conditions and temperatures in an instant.

Gesonderte Steuerung für jeweils Dunst- und trockene Wärmeerzeugung. Leistungsstark: optimale Temperatur- und Dunstbedingungen kommen im Ruckzuck zustande.



Controlled Fermentation Cabinet. IVERPAN Range

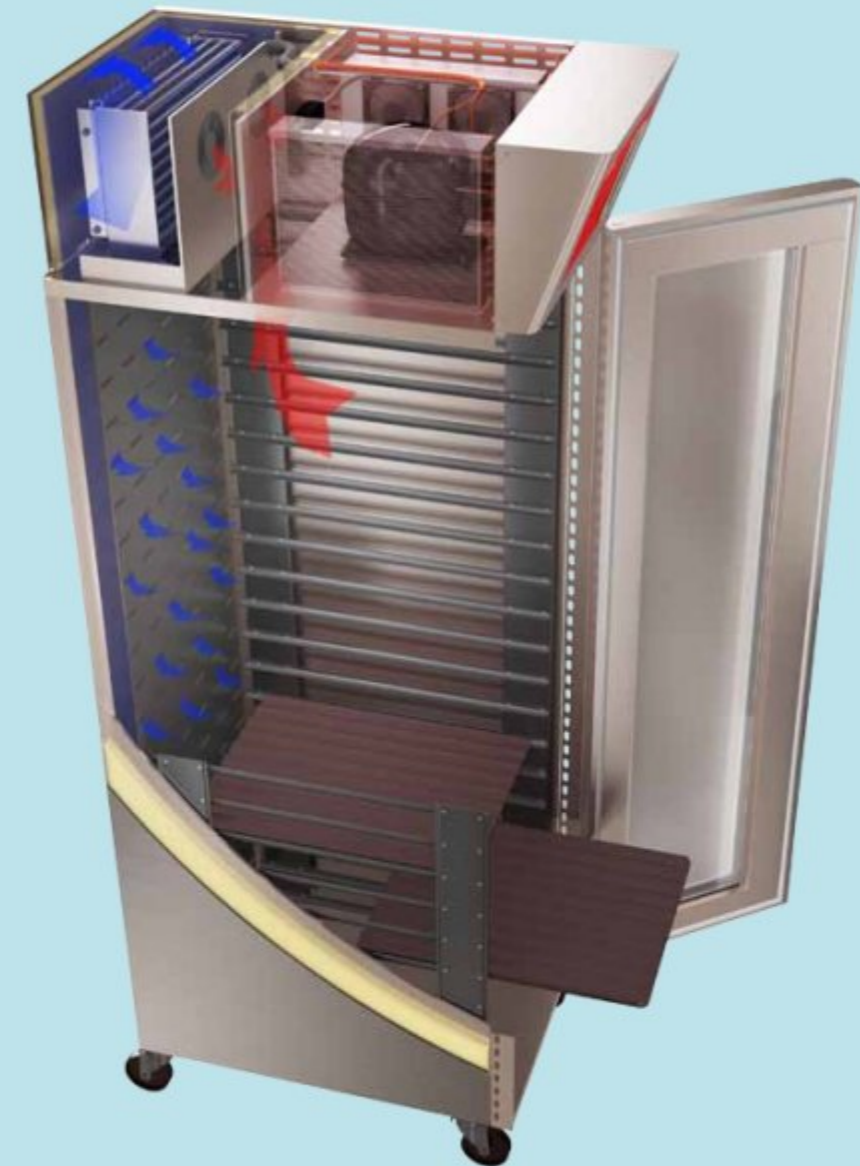
Gärschrank für gesteuerte Gärprozesse. Serie IVERPAN

For over 40 years, Salva's range of controlled fermenters for IVERPAN trays has been recognised as an essential piece of equipment for cake makers and hot points around the world.

A practical solution thanks to its compact and robust design. It is easy to install and extremely versatile, allowing controlled or direct fermentation to be carried out. The entire rear of the cabinet is fitted with baffles which guarantee the optimum distribution of air, offering maximum protection for the most delicate products.

Seit bereits 40 Jahren, bewähren sich die gesteuerten Gärschränke für Backbleche der IVERPAN-Produktsreihe als eine unverzichtbare Anlage für jede Bäckerei oder Speisestube der Welt.

Eine praktische Lösung, dank eines kompakten und robusten Designs. Einbaufreundlich mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten, um nicht nur gesteuerte, sondern auch direkte Gärungen zu führen. Der rückseitige Bereich des Gärschranks ist ganz mit Ablenkern ausgestattet, die eine optimale Luftverteilung sicherstellen, und auch delikateste Feinwaren schonend behandeln.



Controlled Fermentation Chamber for Racks. FCSR-11

Gärkammer und gesteuerte Gärprozesse für Stikkenwagen. FCSR-11

The FCSR-11 applies all the quality and technical solutions of the IVERPAN controlled fermentation range to a rack chamber.

Introduces the convenience and benefits of controlled fermentation in small bakeries which base their production on the use of racks. Fitted with Salva's most advanced fermentation control software, providing small artisan bakers with a range of possibilities previously only available to large chambers.

Mit der FCSR-11 profitieren Stikkenwagenkammern von all der Qualität und allen technischen Lösungen, die die Produktserie IVERPAN den gesteuerten Gärprozessen bietet.

Verleiht den Komfort und die Vorteile der gesteuerten Gärung in kleinen Backbetrieben, die ihre Produktion auf den Einsatz von Stikkenwagen stützen. Mit Salvas modernster Gärungssteuerungs-Software bestückt, stellen sich in Reichweite des kleinen handwerklichen Backmeisters, alle Möglichkeiten, die bisweilen lediglich den Großkammern vorbehalten waren.



The 60 mm thick insulation and the AISI 304 stainless steel internal coating provide maximum resistance from corrosion and also energy savings.

Die 60 mm dicke Isolierung und die in AISI 304 Stahl ausgeführte Innenverkleidung gewähren höchste Korrosionsbeständigkeit und maximale Energiesparung.

The powerful freezing equipment developed by our engineers has maximum consumption of less than 2kW.

Der maximale Energieverbrauch der von unseren Ingenieuren entwickelten leistungsstarken Kälteanlage beträgt unter 2kW.

Triple tempered insulating glass with dual air chamber. A unique design which prevents condensation and energy losses.

Dreifach gehärtetes Isolierglas es Isolierhartglas mit doppelter Luftkammer. Ein exklusives Design, womit sich Energieverluste und Kondensationen unterdrücken.

CHARACTERISTICS / MERKMALE

- The cabinet can be used as:
 - Controlled fermentation chamber for racks.
 - Direct fermentation chamber.
 - Conservation chamber at 2°C.
- 40 mm insulated base. Includes access ramp to facilitate rack entry.
- Working temperature range between -2°C and 40°C.
- ST climate class refrigeration group (subtropicalised).
- Control panel for easy operation and programming in line with the user's possibilities.
- Sound power level emitted is less than 70 dB.
- Refrigerating noise R 404 A. Refrigerant which does not harm the ozone layer.
- Capacity: 2 racks 60x40. 1 rack 80x60.

- *Der Schrank findet folgende Anwendungen:*
 - Gärkammer für gesteuerte Gärprozesse mit Stikkenwagen.
 - Gärkammer für direkte Gärungen.
 - Kühlhaltungskammer auf 2°C.
- *Isolierter 40mm dicker Boden. Mit Zugangsrampe, zur leichteren Einfuhr der Stikkenwagen.*
- *Arbeitstemperaturbereich zwischen -3°C und 40°C.*
- *Kältegruppe der Klimaklasse ST (Subtropisch).*
- *Bedienfreundliches Bedienfeld und auf die Anwennermöglichkeiten abgestimmte Programmiermöglichkeit.*
- *Emittierter Schalleistungspegel unter 70 dB.*
- *Kältegeräusche R 404 A. Ozonschichtschonendes Kältemittel.*
- *Aufnahmevermögen: 2 Stikkenwagen 60x40. 1 Stikkenwagen 80x60.*

Direct Fermentation Chambers. AF Range.

Gärkammern für direkte Gärung. AF-Serie.

Salva's AF range of chambers for direct fermentation offers a wide variety of sizes and heights in order to adapt to the needs of any bakery. The 70 mm sandwich panels and 21 mm base ensure perfect insulation. Moreover, the exclusive INSTACLACK assembly technology allows for quick, straightforward assembly without any work.

In conjunction with the CRF-2 convector, the professional can fit direct fermentation equipment with minimum energy costs.

Salvas Produktserie der Gärkammern für direkte Gärungen AF bietet eine breitgefächerte Größen- und Höhenvielfalt an, um den Bedürfnissen jedes Backgewerbes gerecht zu werden. Die 70 mm dicken Sandwichplatten und der 21 mm dicke Boden stellen eine perfekte Isolierung sicher. Und noch mehr, die exklusive Montagetechnik INSTACLACK gestattet einen einfachen und schnellen Einbau, ohne lästige Bauarbeiten.

Zusammen mit dem Konvektor CRF-2, kann der Profi die Gäranlagen für direkte Gärungen, zu minimalen Energiekosten, ausrüsten.



14

CRF-2 Convector / Konvektor CRF-2

The CRF-2 convector is designed and manufactured by Salva for the quick, efficient production of heat and moisture inside the AF direct fermentation chambers.

The efficient generation of steam using an electrical arc minimises electrical consumption. In combination with the dry heat resistor, it can generate ideal fermentation conditions for a volume of 17 m³.

Der Konvektor CRF-2 ist von Salva für eine schnelle und effiziente Wärme- und Feuchtigkeitserzeugung innerhalb der AF-Gärkammern ausgelegt und hergestellt worden.

Die Effizienz des Dunsterzeugers über Lichtbogen minimiert den Energieverbrauch. Kombiniert mit dem Widerstand für Trockenwärme, lassen sich ideale Gärungsbedingungen für 17m³ Volumen aufbauen.



15

FC Controlled Fermentation Range

Gärkammern für gesteuerte Gärung FC

Salva's extensive experience in the design and manufacture of controlled fermentation chambers means the FC range is a cutting-edge product for bakeries.

Our exchange of knowledge with customers can be seen in this extensive range, with the application of advanced solutions in its construction. An integral structure, comprising 70 mm high-density insulating panels; ST class cold groups (subtropicalised), ready to work in the most adverse conditions; interior designed to facilitate perfect air distribution; stainless steel interior surfaces, making this our flagship range.

Die von Salva entlang vieler Jahre im Design und Herstellung von Gärkammern für gesteuerte Gärprozesse gesammelte Erfahrung machen aus der FC-Serie ein technologisches Spitzenprodukt, das im Bäckereibereich Anwendung findet.

Der gegenseitige Austausch von Kenntnissen mit unseren Kunden, widerspiegelt sich in dieser weitläufigen Produktserie, mit der Einbindung fortschrittlicher Lösungen in ihre Konstruktion. Eine integrale Struktur, bestehend aus Platten mit 70 mm hochdichter Isolierung, Kälteaggregaten der ST-Klasse (Subtropisch), die für die härtesten Betriebsbedingungen vorbereitet sind, Gestaltung der Innenformen, um eine perfekte Luftverteilung zu unterstützen, Innflächen aus Inoxstahl; all dies machen aus dieser Serie unser Spitzenprodukt.



Characteristics / Merkmale

- Made of plastic coated metal panels on the outside and stainless steel on the inside, injected with 70 mm thick polyurethane.
- Electronic control panel, control for temperature, moisture, times and periods and optical indications for the processes. With possibility of five fermentation stages.
- Capacity to work at -10°C (standard).
- 21 mm thick insulated base.
- Independent moisture and heat generator.
- Ausgeführt mit Platten aus plastifizierten Blech außen und Inoxstahl innen, beide mit 70 mm gespritztem Polyurethan.
- Elektronisches Bedienfeld, Steuerung der Temperatur, Feuchtigkeit, Zeitplanungen, Optische Anzeigen und Zeiträume für die Prozesse. Fünf Gärphasen möglich.
- Arbeitsfähig auf -10°C (Standard).
- Isolierter Boden mit 21 mm Dicke.
- Getrennte Wärme- und Feuchtigkeitserzeuger.

Controlled Fermentation Chambers. FC Range

Gärkammern für gesteuerte Gärung FC

The FC range of controlled fermentation chambers brings together all the characteristics to make it an essential item in all 21st-century bakeries.

Die Gärkammern der FC-Serie für gesteuerte Gärprozesse vereinen all das Notwendige, das all solche Geräte auszeichnet, auf die kein Backgewerbe des XXI. Jahrhunderts verzichten mag.



Air distribution / Luftverteiler

The interior is designed to ensure the perfect distribution of cold, heat and moisture throughout the volume of the chamber. The suction system is designed to conduct air and moisture from bottom to the top, obtaining perfect uniform fermentation.

Das Design der Innenformen gewährleistet eine perfekte Verteilung von Kälte, Wärme und Feuchtigkeit im gesamten Raum der Kammer. Das Saugsystem ist so gestaltet worden, um die Luft und Feuchtigkeit von unten nach oben zu führen, so dass eine perfekt homogene Gärung stattfindet.



Control panel / Steuerung

The whole FC range is fitted with the FC 95 LCD panel. Its process control unit houses all of Salva's experience in controlled fermentation.

Die gesamte FC-Serie ist mit dem Steuerung FC 95 LCD ausgestattet. Ihre Prozesssteuereinheit wahrt in ihrem Inneren alle von Salva im Bereich der gesteuerten Gärprozesse gesammelten Erfahrungen.



Easy assembly system / Einbaufreundliches System

NO INSTALLATION WORK, NO PROBLEMS: the INSTACLACK system is fast, clean and simple. The FC range is thermally shielded with high-density injected polyurethane SANDWICH panels of 70 mm on the sides and top section and 21 mm in the base.

OHNE BAUARBEITEN, OHNE PROBLEME: Das INSTACLACK-System ist schnell, sauber und einfach. Die FC-Produktserie befinden sich thermisch isoliert, dank der SANDWICH-Platten aus gespritztem hochdichten Polyurethan, 70 mm an Seitenwänden und Decke und 21 mm am Boden.



Cooling unit / Kältegruppe

As is the case with all Salva cold equipment, the heart of each FC comprises carefully selected components from leading suppliers, assembled and tested for 24 hours at our facilities by experts in refrigeration.

Genauso wie alle anderen Kälteanlagen Salvass, sind es sorgfältig ausgewählte Komponenten der besten Lieferanten, die das Herzstück jedes FCs bilden. Sie werden zusammengesetzt und 24 Std lang in unseren Anlagen von Experten im Bereich der Kältetechnik getestet.



Independent Isothermal steam generator / Unabhängiger isothermische dampfgenerator

The powerful 2.2 kW steam generator is capable of filling the chamber with moisture in a few seconds. Has a simple, ingenious design with a double communicated vat which does not cover the water resistor, leading to energy savings.

Der leistungsstarke Dampfgenerator mit 2,2 kW ist fähig die Kammer in nur wenigen Sekunden voller Feuchtigkeit zu sättigen. Sein einfaches und ausgeklügeltes Design als verbundener Doppelbehälter sättigt nicht den Widerstand mit Wasser und erweist sich dadurch als energiesparend.

Steam generator's functioning does not affect chamber's temperature: increases proofing homogeneity.

Das arbeiten des Dampfgenerators beeinflusst zur Temperatur des Kammers nicht: Gärprozess ist mehr homogen.



Controlled Fermentation Chambers. Gamme France Range

Gärkammern für gesteuerte Gärung Gamme France

Gamme France Range controlled fermentation chambers are designed and manufactured for artisan bakers who use W rising flour (over 180).

The Gamme France range includes many construction elements from the FC range, such as the quality of the cold group components, the control panel, the wall thicknesses and exceptional fermentation quality.

The differences compared to the FC range are that the base is optional, the cold group is adapted to northern European temperatures and the moisture is produced through dripping in the evaporators.

Die Gärkammern für gesteuerte Gärung Gamme France sind für solche handwerkliche Backmeister konzipiert und hergestellt worden, die mit Mehlen mit hohem W-Wert arbeiten (über 180)

In Gamme France sind viele konstruktive Bauelemente der FC-Serie mit eingebaut, wie z.B. die Qualität der Komponenten des Kälteaggregats, das Bedienfeld, die Wanddicken und eine unübertreffliche Gärqualität.

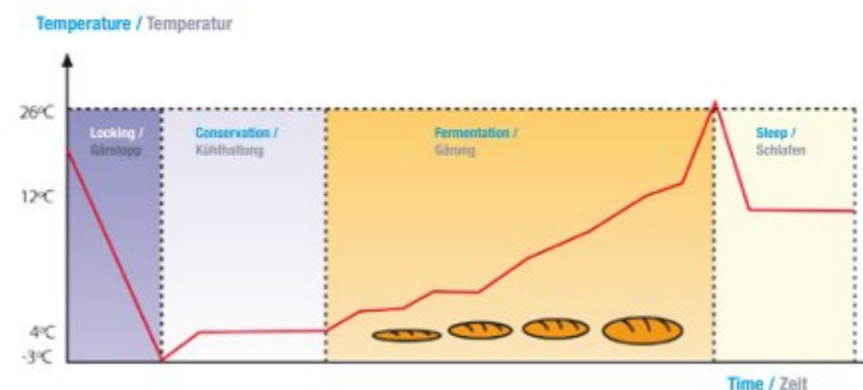
Die Unterschiede zur FC-Serie, sind im Wesentlichen folgende: optionaler Boden, auf nordeuropäische Temperaturen abgestimmtes Kälteaggregat und die Feuchtigkeitserzeugung erfolgt mittels Tropfsystem in den Verdunstern.



KS-95 LCD Control Panel / Steuerung KS-95 LCD

The KS-95 LCD control panel is found throughout the FC range and the Gamme France range. Governs the operation mode of the fermentation chambers in accordance with the baker's requirements. Its easy programming makes it an indispensable ally for all artisan bakers.

Die KS-95 LCD Steuerung ist den Produktserien FC und Gamme France gemeinsam. Hiermit lässt sich der Betrieb der Gärkammern entsprechend den Bedürfnissen des Bäckers steuern. Die einfache Programmierung macht aus diesem Bedienfeld zu einem Partner, auf den man nicht verzichten mag.



Gamme-France controlled fermentation cabinets have 3 operation modes:

1. Conservation (including lock stage and conservation stage).
 - Only the cold cycle is carried out.
 - The conservation temperature is defined.
 - The achievable temperature is -3°C.
 - The optional defroster should be added in conservation temperatures below 0°C and times of over 12 hours.
2. Conservation and fermentation (including all the stages).
 - The following are defined to control this cycle:
 - Time and date of baking.
 - Lock time.
 - Lock temperature.
 - Conservation temperature.
 - Fermentation time.
 - Fermentation temperature.
 - Relative fermentation moisture.
3. Fermentation (fermentation cycle only).
 - To control this cycle we could define:
 - Fermentation time.
 - Fermentation temperature.
 - Relative fermentation moisture.

* Sleep function

- The Sleep Function is provided as standard in Gamme-France controlled fermentation cabinets.
- This function is automatically activated when either controlled fermentation or direct fermentation is selected, and can be disabled by the baker/cake maker by simply pressing the "sleep" button.

Die Gärtschränke Gamme-France für gesteuerte Gärprozesse verfügen über 3 Betriebsarten:

1. Kühhaltung (umfasst die Gärstoppphase und Kühhaltungsphase)
 - Es erfolgt lediglich der Kältezyklus.
 - Die Kühhaltungstemperatur wird festgelegt.
 - Die erreichbare Temperatur beträgt -3°C.
 - Bei Kühhaltungstemperaturen unter 0°C und einer mehr als 12 Stunden betragenden Zeitdauer, ist es erforderlich die Abtauoption hinzuzufügen (optional).
2. Kühhaltung und Gärung (umfasst alle Arbeitsphasen).
 - Zur Steuerung dieses Arbeitszykluses ist folgendes festzulegen:
 - Uhrzeit und Datum für den Backvorgang.
 - Gärstoppzeit.
 - Gärstoptemperatur.
 - Kühhaltungstemperatur.
 - Gärzeit.
 - Gärungstemperatur.
 - Relative Gärfeuchtigkeit.
3. Gärung (nur Gärzyklus).
 - Zu definieren sind die:
 - Gärzeit.
 - Gärungstemperatur.
 - Relative Gärfeuchtigkeit.

* Schlaffunktion

- Die Schlaffunktion gehört serienmäßig zum Angebot der Gärtschränke Gamme-France für gesteuerte Gärprozesse.
- Diese Funktion lässt sich automatisch bei Anwahl der gesteuerten Gärung oder der direkten Gärung einschalten und kann auf Wunsch des Bäckers beliebig abgeschaltet werden. Hierzu einfach Taste "Schlafen" drücken.

Gamme France Range Controlled Fermentation Chambers

Gärkammern für gesteuerte Gärprozesse Gamme France

Air distribution / Luftverteilung

Set of vertical evaporators and fans for the uniform distribution of heat and cold from the chamber.

Vertikale Lüfter- und Verdunsterbaugruppe, die für eine gleichmäßige Verteilung von Wärme und Kälte in der gesamten Kammer sorgen.



Heater group / Heizgruppe

Comprising shielded electrical resistors. Its power is dimensioned so proofing processes are slower, more natural.

Besteht aus abgeschirmten elektrischen Widerständen. Die Leistung ist so eingesetzt, so dass die direkte Gärung langsamer, sozusagen natürlicher, ablaufen kann.

Control panel / Steuerung

- Electronic control panel as standard. Located at a lower height for easier access and protection from bangs.
- Includes sleep mode as standard.
- Programming of temperature, moisture and time (real time) in the 3 functions.
- Serienmäßiges E-Steuerung. Befindet sich auf niedriger Höhe, dies erleichtert den Zugriff. Gegen Schläge geschützt.
- Verfügt serienmäßig über "Schlaf"-Funktion
- Programmierbare Temperatur, Feuchtigkeit und Zeitwerte (in Echtzeit) der 3 Funktionen.



Moisturizing system / Feuchtigkeitserzeuger

Gamme-France controlled fermentation cabinets have a standard humidifier which provides moist steam, thus guaranteeing the hydration of the product and ensuring its quality.

Die Gärkammern Gamme-France für gesteuerte Gärprozesse verfügen über ein serienmäßiges Befeuchtungssystem, das feuchten Dampf erzeugt und somit die erforderliche Hydratation am Produkt und nicht zuletzt dessen Qualität garantiert.



Switchboard / Elektrische Schalttafel

- Independent magnetothermic switches to protect all the circuits.
- Non-pull glands for all electrical connection ducts
- Switching transformer
- Safety thermostat for fermentation resistors
- Independent component power supply input terminals
- Main isolating switch

- Magnetothermische Sicherheitsautomaten, getrennt für alle Stromkreise.
- Frostschutz-Stopfbuchsen für alle elektrischen Verbindungsschläuche
- Steuerungstransformator
- Sicherheitsthermostat für die Gärungswiderstände
- Eingangsklemmen für die Einspeisung von gesonderten Komponenten.
- Hauptaussschalter



Refrigerating group / Kältegruppe

Thermostat located in the top of the cabinet. Unit with power to lower the total capacity to -3°C in 3 hours.

An der Schrankdecke angeordnetes Thermostat. Leistungsstarke Anlage, um binnen 3 Stunden sein gesamtes Aufnahmevermögen auf -3°C zu bringen.



Sandwich Panels / Sandwichplatten

- 70mm thick injected polyurethane panels. Up to 40% more than that usually found on the market.
- Highly optimised panel assembly system. Very short panel assembly time (30 minutes approx.)
- Size of panels suitable for the customer's premises.
- Interior of the AISI 304 stainless steel cabinet.
- Platten aus gespritztem Polyurethan mit 70mm Dicke. Übersteigt nahezu 40% das Marktübliche.
- Äußerst optimiertes Plattenzusammenbausystem. Die für die Plattenmontage in Anspruch genommene Zeit ist im durchschnittlichen sehr kurz (circa 30 Minuten)
- Zweckmäßig dimensionierte Platten, die reibungslos ins Kundenhaus gebracht werden können.
- Ausführung des Schrankinnenraums in Inoxstahl AISI 304.



Salva LINK

Salva LINK

Salva LINK is the management programme for total control of the complete facility. The ovens and fermenters intercommunicate through a central PC.

Apart from allowing communication between SALVA units, Salva LINK has an optional production control model to manage:

The Salva LINK maintenance model allows the facility to communicate with any person in the event of failure. It can communicate with SALVA's official Technical Assistance Service, allowing the failure to be diagnosed and the unit started up from the remote control at the earliest opportunity.

The fermenter may, at a specific point during the process, start up the ovens through the PC, ensuring baking temperature is reached at the moment fermentation finishes.

- The devices used throughout the working day.
- Time of use.
- Facility productivity.
- Downtime due to lack of planning or capacity.
- Idle time
- Detection of errors in the manufacturing process.

Salva LINK is a baking management programme which can be used to save energy costs, achieve greater productivity and reduce downtime in the event of failure.

If there are several ovens, the fermenter starts up the one at the highest temperature. The Salva LINK programme gives the order at the exact moment, since it knows the required heating time.

If an ignition oven has been left on inadvertently, Salva LINK can, after analysing baking requirements, take smart decisions: turn off, power saving mode or remain on.

Taylor-made development.

Salva LINK ist ein Managementprogramm, womit sich die gesamte Anlage in vollem Umfang steuern lässt. Über einen zentralen PC, sind die Backöfen und die Gärshränke untereinander vernetzt.

Der Gärschrank kann zu einem Zeitpunkt innerhalb des Prozesses, die Backöfen über den PC in Gang setzen, so dass er selbst die Backtemperatur erreicht, sobald die Gärung beendet ist.

Bei mehreren Backöfen, startet der Gärschrank denjenigen Backofen, in dem die höchste Temperatur herrscht. Das Programm Salva LINK sendet den Befehl zum genauen Zeitpunkt, da ihm die notwendige Erwärmungszeit bekannt ist.

Sollte sich irgendein Backofen unbeabsichtigt in eingeschaltetem Zustand befinden, kann Salva LINK, nach einer Analyse der Backbedürfnisse, intelligente Entscheidungen treffen: abschalten, den Energiesparmodus einleiten oder eingeschaltet bleiben.

Salva LINK gestattet nicht nur die Kommunikation unter den SALVA Geräten, sondern verfügt über ein optionales Managementmodell, womit sich folgendes verwalten lässt:

- Die am Arbeitstag eingesetzten Vorrichtungen.
- Einsatzzeit.
- Produktivität der Anlage.
- Stillstandzeiten, wegen mangelnder Planung oder Fähigkeit.
- Totzeiten
- Fehlererkennung innerhalb des Herstellprozesses.

Mit Salva LINKs Instandhaltungsmodell kann sich die Anlage mit jeder beliebigen Person im Störfall in Verbindung setzen.

Sie kann z.B. mit dem Offiziellen Technischen Kundendienst S.A.T. SALVA, Kontakt aufnehmen, so dass ferngesteuert eine Diagnose über die Störung vorgenommen werden kann, damit die erneute Inbetriebnahme der Anlage so schnell wie möglich stattfinden kann.

Salva LINK ist ein für die Backsteuerung vorgesehenes Programm, das Ihnen hilft, Energiekosten zu sparen, die Produktivität zu erhöhen und tote Zeiten im Störfall zu verkürzen.

Ausführung nach Kunde Wunsch.

Blast freezers Schockfroster

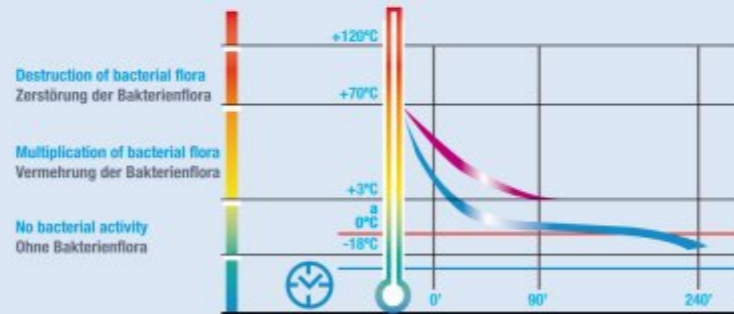
The SALVA range of blasts allows bakers to meet the challenges to their business in the 21st-century. Two processes in a single machine.

Die Schockfroster-Serie SALVA, erweisen sich als die beste Ergänzung jeder Bäckerei, die sich erwünscht, den Herausforderung eines Geschäfts vom XXI. Jahrhundert erfolgreich zu begegnen. Zwei Prozesse in einer einzigen Maschine.

BLAST / SCHOCKFROSTUNG

Consists of significantly speeding up the freezing process. The product is taken from baking temperature up to temperature in the heart of +3°C in 90 min.

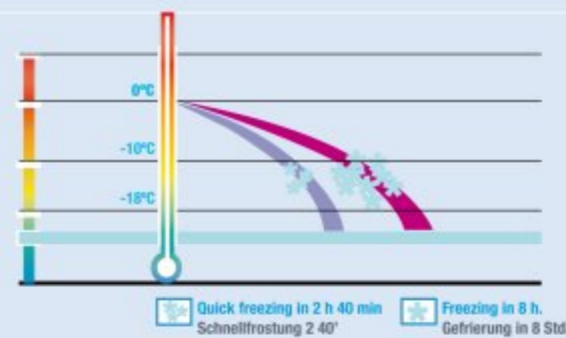
Bedeutet den Abkühlprozess in erheblichem Maße zu beschleunigen. Das Produkt wird von der Gartemperatur bis auf eine Temperatur im Herz von +3°C innerhalb 90 min gebracht.



DEEP FREEZE / TIEFKÜHLUNG

Lowers the temperature of the product from baking to -18° in 240 minutes. Prevents the formation of microcrystalline.

Senkt die Produkttemperatur vom Garen bis auf -18° in 240 Minuten. Vermeidet die Bildung von groben Kristallen.



FRESH PRODUCT / FRISCHES PRODUKT

Allows the product to be served at any moment with the same properties as recently baked, just as your customers demand.

Das Produkt kann jederzeit serviert werden, mit den gleichen Eigenschaften einer frischgebackenen Ware, so wie es der Kunde will.

REDUCE WASTE PRODUCT / REDUZIERUNG DER ABFALLPRODUKTE

Keep sales in line with production, reducing defective products by 50%.

Abstimmung zwischen Verkauf und Produktion, Restmengen werden um 50% herabgesetzt.

STREAMLINE THE PRODUCTION PROCESS / RATIONALISIERUNG DES HERSTELLPROZESSES

Allows you to meet peak demand without any risk of losing sales.

Der Bedarf lässt sich jederzeit zufrieden stellen, ohne Verkaufsverluste zu erleiden.

BETTER MANAGE HUMAN RESOURCES / BESSERES MANAGEMENT DER MENSCHLICHEN RESSOURCEN

Better organise personnel needs. Avoid night-time and holiday periods.

Bessere Organisation der Personalbedürfnisse. Nachts oder an Feiertagen arbeiten lässt sich vermeiden.



MAXIMUM TEMPERATURE UNIFORMITY / HÖCHSTE TEMPERATURGLEICHMÄSSIGKEIT

The rounded, seal tight internal chamber allows the airflow to rapidly reach the temperatures required in all points.

Die abgerundete und dichte Innenkammer lässt die Luftströmung an allen Stellen rasch auf die angeforderten Temperaturen kommen.



MAXIMUM FUNCTIONALITY / MAXIMALE FUNKTIONALITÄT

The high-quality components which make up the refrigerator group offer high performance even in intensive work conditions.

Uses R404A refrigerant, in accordance with environmental protection standards.

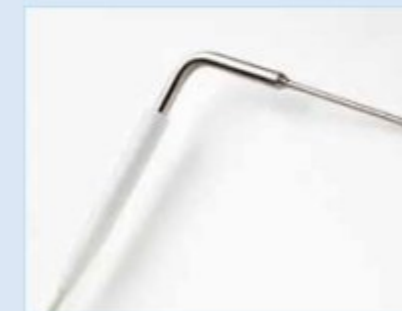
Die hochwertigen Bauteile, aus denen sich das Kühlaggregat zusammensetzt, bieten hohe Leistungen, sogar unter hektischen Arbeitsbedingungen.

Verwendetes Kältemittel R404A, in Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Umweltschonung.

MAXIMUM PRECISION / MAXIMALE PRÄZISION

The multipoint temperature sensor allows the temperature of the foodstuffs to be detected with maximum accuracy in the different blast or deep-freeze stages.

Die Multipunkt-Temperatursonde erfasst die Temperatur der Speisen mit maximaler Präzision innerhalb der verschiedenen Schockfrostungs- und Tiefkühlphasen.



Blast freezers

Schockfroster

Tray / Backblechsausführung



- Sliding system with 3 positions for each tray:
-Standard: 65mm / -A 50mm / -A 32,5mm.

- 60 mm high-density polyurethane insulation (42kg/m³).

- Finished in 18/10 shiny Aisi 304 stainless steel.

- Includes temperature sensor and defrost as standard.

- Memory for up to 99 deep freeze or temperature blast cycles
Allows the product to be blasted or deep frozen based on a pre-set time interval (and, in consequence, in the 90 mins or 240 mins as set out in HACCP Standards) or through temperature control in the heart of the product using a temperature sensor.

- Schiebersystem mit 3 Positionen für jedes Backblech:
-Standard: 65mm / -A 50mm / -A 32,5mm.

- 60 mm dicke Isolierung aus hochdichtem Polyurethan (42kg/m³).

- Oberflächenausführung in Inoxidstahl Aisi 304, 18/10 satiniert.

- Umfasst serienmäßig die Temperatursonde und Abtauung.

- Speicher für bis zu 99 Schockfrost- oder Tiefkühlzyklen.
Möglichkeit das Produkt innerhalb eines im Voraus festgelegten Zeitintervalls zu schockfrosteten oder tiefkühlen (und demnach innerhalb der von den HACCP-Vorschriften vorgeschriebenen 90' oder 240') oder über Temperatursteuerung im Produktherz mittels Temperatursonde.

TYPE	Dimensions	Blast cycle	Freezing cycle	Blast capacity	Freezing capacity	Refrigeration capacity	Voltage	Power	Current	Tray capacity	Weight
TYP	Abmessungen	Zyklus Schockfrostung	Zyklus Frostung	Schockfrostvermögen	Frostvermögen	Kühlvermögen	Spannung	Leistung	Strom	Kapazität Backbleche	Gewicht
ABT-5	790x800x850	+90/+3	+90/-18	12 Kg	8 Kg	690	230/1/50	1200	6.2	5	103
ABT-8	790x800x1320	+90/+3	+90/-18	25 Kg	16 Kg	1300	230/1/50	2000	9.2	8	142
ABT-12	790x800x1800	+90/+3	+90/-18	36 Kg	24 Kg	2850	400/3/50	3500	4.2	12	188
ABT-16	790x800x1950	+90/+3	+90/-18	55 Kg	36 Kg	3930	400/3/50	5150	5.7	16	221

Rack / Stikkenwagenausführung



- Range fitted with multipoint temperature sensor, with 4 temperature sensors.

- This range can change the airspeed inside the chamber, thus maintaining the degree of moisture.

- Memory for up to 99 deep freeze or temperature blast cycles.

- Fitted with HACCP memory to register the high-temperature alarms and cycles which have exceeded the maximum time envisaged:

- 90 minutes for positive blast.
- 240 minutes for deep freeze.

- Über Multipunkt-Temperatursonde verfügende Produktserie, mit 4 Temperatursensoren.

- Diese Produktserie zeichnet sich dadurch aus, dass sie die Luftgeschwindigkeit im Inneren der Kammer ändern kann, um so den Feuchtigkeitsgrad aufrechtzuerhalten.

- Speicher für bis zu 99 Schockfrost- oder Tiefkühlzyklen.

- Verfügt über HACCP-Speicher, zur Aufzeichnung der Alarmer für hohe Temperaturen und derjenigen Zyklen, die die maximal vorgesehene Zeitdauer überschritten haben:

- 90 Minuten für positive Schockfrostung.
- 240 Minuten für die Tiefkühlung.

TYPE	Dimensions	Blast cycle	Freezing cycle	Blast capacity	Freezing capacity	Refrigeration capacity	Voltage	Power	Current	Tray capacity	Weight
TYP	Abmessungen	Zyklus Schockfrostung	Zyklus Frostung	Schockfrostvermögen	Frostvermögen	Kühlvermögen	Spannung	Leistung	Strom	Kapazität Backbleche	Gewicht
ABT-SM11	1200x1050x2430	+90/+3	+90/-18	70 Kg	48 Kg	5970	400/3/50	4770	14.2	1 (60x40)	320
ABT-SR11	1600x1450x2430	+90/+3	+90/-18	150 Kg	100 Kg	11030	400/3/50	5620	14.6	1 (60x80)	420
ABT-SM12	1200x1750x2430	+90/+3	+90/-18	140 Kg	96 Kg	9650	400/3/50	7650	23.6	2 (60x40)	640
ABT-SR12	1600x2550x2430	+90/+3	+90/-18	300 Kg	200 Kg	16290	400/3/50	14460	35.8	2 (60x80)	640
ABT-SP11	1700x1450x2430	+90/+3	+90/+3	150 Kg	100 Kg	9650	400/3/50	-	-	1 (100x80)	-

Industrial Facilities Industrielle Anlagen

SALVA's capacity and experience means it can offer its knowledge in the bespoke design of your facility.

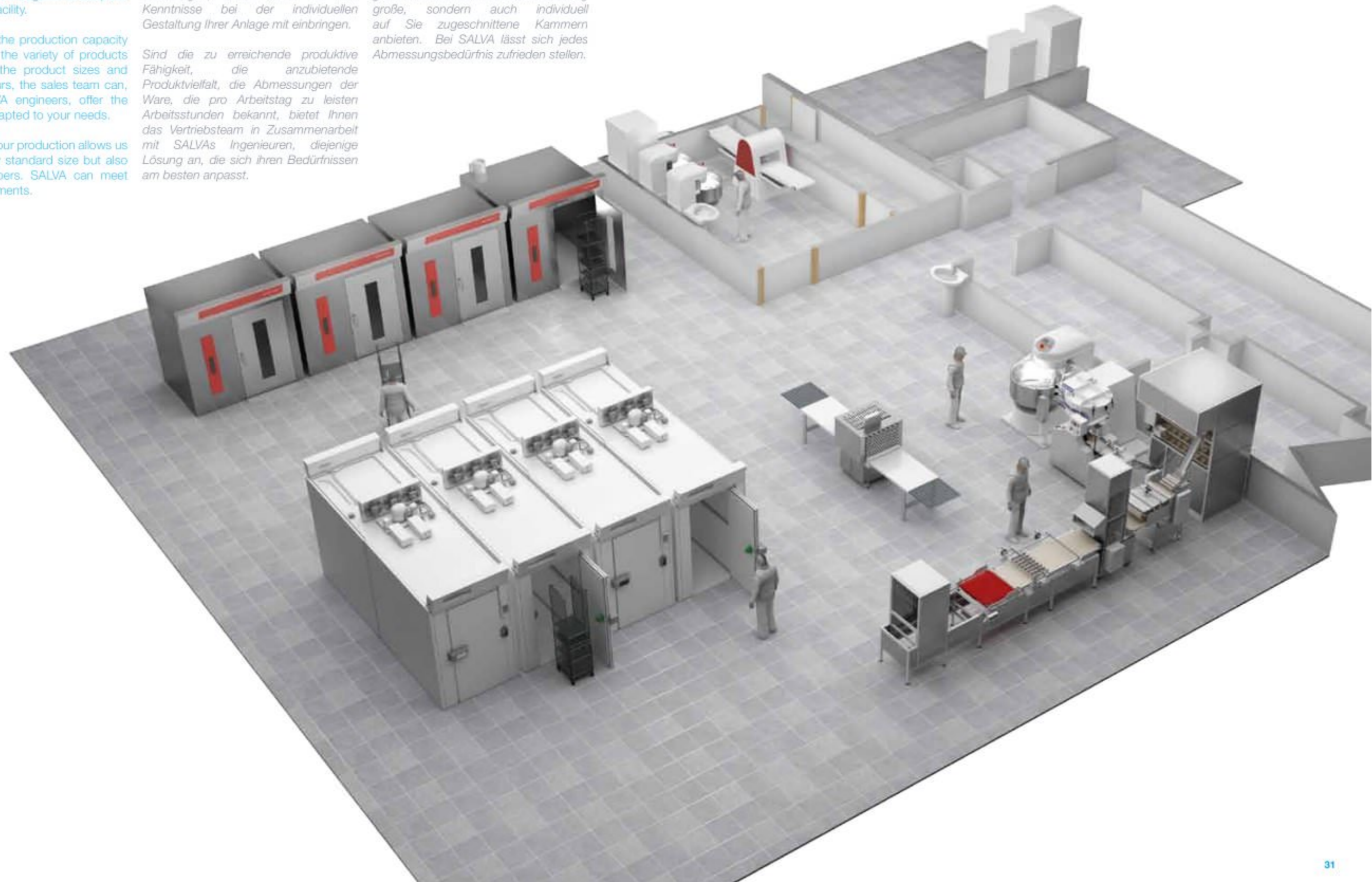
Once it knows the production capacity to be reached, the variety of products to be offered, the product sizes and the working hours, the sales team can, alongside SALVA engineers, offer the solution best adapted to your needs.

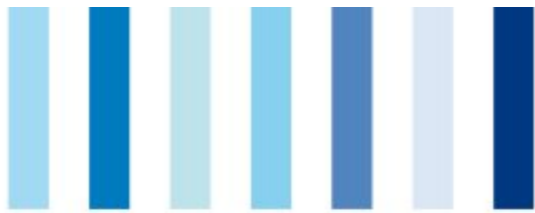
The flexibility of our production allows us to offer not only standard size but also bespoke chambers. SALVA can meet any size requirements.

Dank SALVA's Fähigkeiten und Erfahrungen, kann SALVA all ihre Kenntnisse bei der individuellen Gestaltung Ihrer Anlage mit einbringen.

Sind die zu erreichende produktive Fähigkeit, die anzubietende Produktvielfalt, die Abmessungen der Ware, die pro Arbeitstag zu leisten Arbeitsstunden bekannt, bietet Ihnen das Vertriebsteam in Zusammenarbeit mit SALVA's Ingenieuren, diejenige Lösung an, die sich ihren Bedürfnissen am besten anpasst.

Die Flexibilität unserer Produktionsmittel, gestatten uns nicht nur standardmäßig große, sondern auch individuell auf Sie zugeschnittene Kammern anbieten. Bei SALVA lässt sich jedes Abmessungsbedürfnis zufrieden stellen.





Technical characteristics. AR-22 / Technische Merkmale AR-22



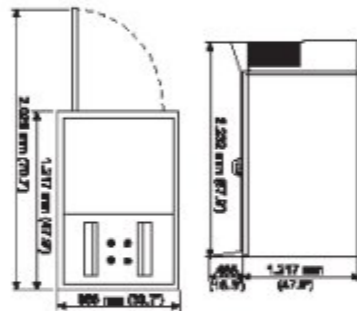
TYPE	Vertical pitch of shelves	Voltage	Kw	Weight
TYP	Abstand Einlegeböden	Spannung	Kw	Gewicht
AR-22	6,8 cm	Single-phase 230 V Einphasig 230 V	2	90 Kg.

Technical characteristics. Iverpan Range / Technische Merkmale. Iverpan Produktserie



TYPE	Exterior dimensions / Außenabmessungen			Tray sep. / Abstand Backbleche	Tray capacity / Kapazität Backbleche	Voltage / Spannung	Power / Leistung (kW)				Weight / Gewicht
	Length / Länge	Depth / Tiefe	Height / Höhe				Heating group / Warme group	Refrigeration / Kälteleistung	Moisture protector / Feuchtigkeitsgenerator	Total / Insgesamt	
FC-18	520	810	2.170	88	18 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FC-22	520	810	2.170	72	22 (600x400)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	215
FCL-18	580	1.010	2.170	88	18 (660x460)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					18 (800x400)						
					18 (800x460 / 750x450)						
FCL-22	580	1.010	2.170	72	22 (660x460)	230	1.1	3/8	0.1	1.2	240
					22 (800x400)						
					22 (800x460 / 750x450)						
FC-46	740	1.075	2.180	69	46 (600x400)	230	1.1	1/2	0.1	1.2	288
					23 (800x600)						

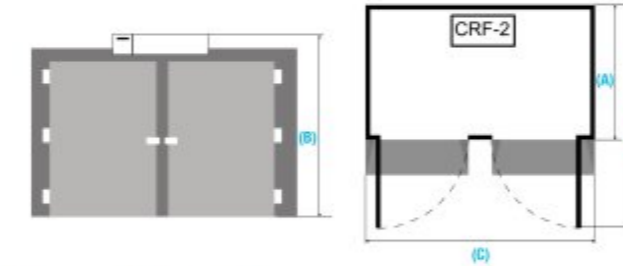
Technical characteristics. FCSR-11 / Technische Merkmale. FCSR-11



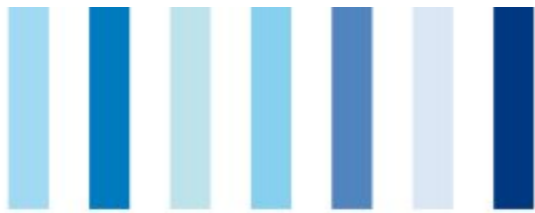
TYPE	Refrigerating power	Fermentation	Moisture protector	Ventilation Evaporation+Condens.	Consumed power	Weight	Tray capacity	V	A	Hz	Phases	Kw	Refrigerating	Refrigeration Kg.	KWh/24Std.	Clim. Class
TYP	Kälteleistung	Gärung	Feuchtigkeitsgenerator	Belüftung Verdunstung+Kondens.	Verbrauchte Leistung	Gewicht	Kapazität Backblechträger	V	A	Hz	Phasen	Kw	Kühl.	Kg. Kühl.	KWh/24Std.	Klimaklasse
FCSR-11	1/2 CV	1,1 kW	0,3 kW	0,35 kW	1,4 kW	290 Kg.	1 (80x60cm) 2 (60x40cm) 1 (80x46cm) 1 (75x45cm)	230	9,3	50	1	2,1	R-404 A	0,85	7,5	4



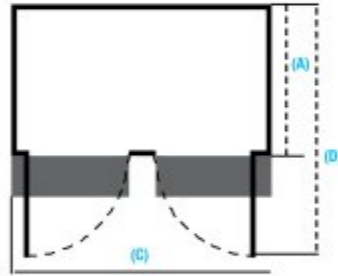
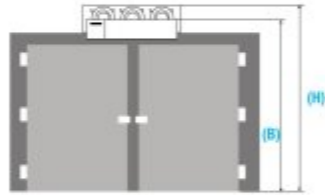
Technical characteristics. AF Fermentation / Technische Merkmale. AF-Gärung



TYPE	Exterior dimensions / Außenabmessungen				Number of doors / Anzahl Türen	Rack's tray capacity / Kapazität Backblechträger								Power / Leistung (kW)	Voltage / Spannung	Door light* / Türlicht* (LED)	
	Length / Breite (C)*	Depth / Tiefe (A)*	Depth / Tiefe (D)*	Height / Höhe (B)*		60x40	66x46	75x45	70x50	80x40	80x46	80x60	90/92x65				100x80
FOR RACKS (1,80 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 1,80 m)																	
AF-SM 12	1.260	1.260	2.260	2.280	1	2	2	1	1	1	1	1	-	-	2,7	230/400	900 x 1.845
AF-SM 16	2.020	2.020	2.850	2.280	1	6	2	2	2	2	2	1	1	1	2,7	230/400	730 x 1.845
AF-SM 26	2.020	2.020	2.850	2.280	2	6	6	4	4	4	4	3	-	-	2,7	230/400	730 x 1.845
AFK-12	1.260	1.640	2.640	2.280	1	2	2	2	1	2	2	1	1	1	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-13	1.260	2.020	3.020	2.280	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-14	2.020	1.640	2.640	2.280	1	6	4	4	4	3	3	2	2	1	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-16	2.400	2.020	3.020	2.280	1	9	6	6	6	6	6	4	4	2	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-24(A)	2.400	1.260	2.260	2.280	2	6	4	4	3	3	3	2	2	2	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-24(B)	2.400	1.640	2.640	2.280	2	9	5	4	4	4	4	2	2	2	2,7	230/400	900 x 1.845
AFK-26	2.400	2.020	3.020	2.280	2	9	6	6	6	6	6	4	2	2	2,7	230/400	900 x 1.845
AF-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.280	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.280	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.280	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.280	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.280	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.280	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	2,7	230/400	1.050 x 1.845
AF-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.280	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	2,7	230/400	1.200 x 1.845
AF-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.280	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	2,7	230/400	1.200 x 1.845
AF-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.280	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	2,7	230/400	1.200 x 1.845
AF-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.280	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	2,7	230/400	1.200 x 1.845
AF-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.280	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	2,7	230/400	1.200 x 1.845
AF-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.280	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	2,7	230/400	1.200 x 1.845
FOR RACKS (2,04 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 2,04 m)																	
AF-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.505	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.505	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.505	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.505	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.505	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.505	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	2,7	230/400	1.050 x 2.070
AF-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.505	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	2,7	230/400	1.200 x 2.070
AF-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.505	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	2,7	230/400	1.200 x 2.070
AF-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.505	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	2,7	230/400	1.200 x 2.070
AF-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.505	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	2,7	230/400	1.200 x 2.070
AF-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.505	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	2,7	230/400	1.200 x 2.070
AF-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.580	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	2,7	230/400	1.200 x 2.070



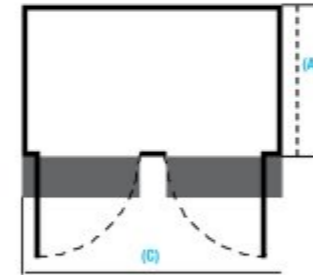
Technical characteristics. FC Controlled Fermenter / Technische Merkmale. Gärschrank FC für gesteuerte Gärung



TYPE	Exterior dimensions / Außenabmessungen				Number of doors / Anzahl Türen	Rack's tray capacity / Kapazität Backblechträger										Power / Leistung (kW)	Voltage / Spannung	Door light* / Türlicht* (mm)
	Length / Breite (C)*	Depth / Tiefe (A)*	Depth / Tiefe (D)*	Height / Höhe (B)*		60x40	65x45	75x45	70x50	80x40	80x45	80x60	90/92x65	100x80				
FOR RACKS (1,80 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 1,80 m)																		
FC-SM-12	1.260	1.260	2.090	2.280 / 2.341	1	2	2	1	1	1	1	1	-	-	3,6	230/400	730x1.845	
FC-SM-16	2.020	2.020	2.850	2.280 / 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	2.280 / 2.491	2	6	6	4	4	6	4	3	-	-	7,3	230/400	730x1.845	
FC-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.280 / 2.341	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	3,6	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.280 / 2.341	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,1	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.280 / 2.491	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	7,3	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.280 / 2.491	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	10,4	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.280 / 2.491	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	7,3	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.280 / 2.491	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.280 / 2.491	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.280 / 2.491	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.280 / 2.491	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.280 / 2.491	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.280 / 2.491	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.280 / 2.491	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FOR RACKS (2,04 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 2,04 m)																		
FC-SR-12	1.640	1.640	2.790	2.505 / 2.721	1	5	3	3	3	3	3	2	2	1	3,6	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-13	1.640	2.400	3.550	2.505 / 2.721	1	6	6	5	5	4	4	3	3	2	5,1	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-14	2.400	1.640	2.790	2.505 / 2.871	1	8	6	5	4	4	4	4	2	2	7,3	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-16	2.400	2.400	3.550	2.505 / 2.871	1	12	9	8	6	6	6	6	6	4	10,4	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-24	2.780	1.640	2.790	2.505 / 2.871	2	8	8	6	6	6	6	4	4	2	7,3	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SR-26	2.780	2.400	3.550	2.505 / 2.871	2	12	12	10	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.050 x 1.845	
FC-SP-12	1.640	2.020	3.320	2.505 / 2.871	1	6	4	4	4	4	4	2	2	2	5,2	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-13	1.640	2.780	4.080	2.505 / 2.871	1	8	6	6	6	5	5	3	3	3	5,2	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-14	2.780	2.020	3.320	2.505 / 2.871	1	8	8	8	8	8	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-16	3.160	2.400	3.700	2.505 / 2.871	1	12	12	10	8	10	8	5	5	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-24	3.160	2.020	3.320	2.505 / 2.871	2	12	9	9	8	8	8	6	6	4	10,4	230/400	1.200 x 1.845	
FC-SP-26	3.160	2.400	3.700	2.505 / 2.871	2	12	12	10	9	10	8	8	8	6	10,4	230/400	1.200 x 1.845	



Technical characteristics. FC France Range / Technische Merkmale. Serie FC France



TYPE	Width (C)*	Depth (A)*	Door	Capacity	Tray
TYP	Breite (C)*	Tiefe (A)*	Tür	Kapazität	Backblech
FC-SK-120 L	880	2020	520	1 x 2 = 2	(80 x 40)
FC-SK-120 T	1260	1260	900	1 x 2 = 2	(40 x 80)
FC-SK-130 L	880	2780	520	1 x 3 = 3	(80 x 40)
FC-SK-130 T	1260	1640	900	1 x 3 = 3	(40 x 80)
FC-SK-131 T	1260	1640	900	1 x 3 = 3	(40 x 80)
FC-SK-14 L	1640	2020	520	2 x 2 = 4	(80 x 40)
FC-SK-14 T	2020	1260	900	2 x 2 = 4	(40 x 80)
FC-SK-140 L	880	3540	520	1 x 4 = 4	(80 x 40)
FC-SK-140 T	1260	2020	900	1 x 4 = 4	(40 x 80)
FC-SK-141 L	880	3540	520	1 x 4 = 4	(80 x 40)
FC-SK-141 T	1260	2020	900	1 x 4 = 4	(40 x 80)
FC-SK-151 L	880	4300	520	1 x 5 = 5	(80 x 40)
FC-SK-151 T	1260	2780	900	1 x 5 = 5	(40 x 80)
FC-SK-16 L	1640	2780	520	2 x 3 = 6	(80 x 40)
FC-SK-16 T	2020	1640	900	2 x 3 = 6	(40 x 80)
FC-SK-160 T	1260	3160	900	1 x 6 = 6	(40 x 80)
FC-SK-161 L	880	5060	520	1 x 6 = 6	(80 x 40)
FC-SK-161 T	1260	3160	900	1 x 6 = 6	(40 x 80)
FC-SK-170 T	1260	3540	900	1 x 7 = 7	(40 x 80)
FC-SK-171 L	880	6200	520	1 x 7 = 7	(80 x 40)
FC-SK-171 T	1260	3540	900	1 x 7 = 7	(40 x 80)
FC-SK-18 L	1640	3540	520	2 x 4 = 8	(80 x 40)
FC-SK-18 T	2020	2020	900	2 x 4 = 8	(40 x 80)
FC-SK-24 L	1640	2020	520	2 x 2 = 4	(80 x 40)
FC-SK-24 T	2400	1260	900	2 x 2 = 4	(40 x 80)
FC-SK-26 L	1640	2780	520	2 x 3 = 6	(80 x 40)
FC-SK-26 T	2400	1640	900	2 x 3 = 6	(40 x 80)
FC-SK-28 L	1640	3540	520	2 x 4 = 8	(80 x 40)
FC-SK-28 T	2400	2020	900	2 x 4 = 8	(40 x 80)

* millimetres // * Millimeter

TYPE	Width (C)*	Depth (A)*	Door	Capacity	Tray
TYP	Breite (C)*	Tiefe (A)*	Tür	Kapazität	Backblech
FC-SR-120 T	1.260	1.640	900	1 X 2 = 2	(60 X 80)
FC-SR-130 T	1.260	2.400	900	1 X 3 = 3	(60 X 80)
FC-SR-131 T	1.260	2.400	900	1 X 3 = 3	(60 X 80)
FC-SR-14 T	2.020	1.640	900	2 X 2 = 4	(60 X 80)
FC-SR-140 T	1.260	3.160	900	1 X 4 = 4	(60 X 80)
FC-SR-141 T	1.260	3.160	900	1 X 4 = 4	(60 X 80)
FC-SR-150 T	1.260	3.540	900	1 X 5 = 5	(60 X 80)
FC-SR-151 T	1.260	3.540	900	1 X 5 = 5	(60 X 80)
FC-SR-16 T	2.020	2.400	900	2 X 3 = 6	(60 X 80)
FC-SR-161 T	1.260	4.300	900	1 X 6 = 6	(60 X 80)
FC-SR-171 T	1.260	5.060	900	1 X 7 = 7	(60 X 80)
FC-SR-18 T	2.020	3.160	900	2 X 4 = 8	(60 X 80)
FC-SR-24 T	2.400	1.640	900	2 X 2 = 4	(60 X 80)
FC-SR-26 T	2.400	2.400	900	2 X 3 = 6	(60 X 80)
FC-SR-28 T	2.400	3.160	900	2 X 4 = 8	(60 X 80)

* millimetres // * Millimeter

TYPE	Width (C)*	Depth (A)*	Door	Capacity	Tray
TYP	Breite (C)*	Tiefe (A)*	Tür	Kapazität	Backblech
FC-SP-120 L	1.260	2.400	900	1 x 2 = 2	(100x80)
FC-SP-120 T	1.640	2.020	1.200	1 x 2 = 2	(100x80)
FC-SP-130 L	1.260	3.540	900	1 x 3 = 3	(100x80)
FC-SP-130 T	1.640	2.780	1.200	1 x 3 = 3	(100x80)
FC-SP-131 L	1.260	3.540	900	1 x 3 = 3	(100x80)
FC-SP-14 T	2.400	2.020	1.200	2 x 2 = 4	(100x80)
FC-SP-140 L	1.260	4.680	900	1 x 4 = 4	(100x80)
FC-SP-140 T	1.640	3.920	1.200	1 x 4 = 4	(100x80)
FC-SP-16 T	2.400	2.780	1.200	2 x 3 = 6	(100x80)
FC-SP-18 T	2.400	3.920	1.200	2 x 4 = 8	(100x80)
FC-SP-24 T	2.780	2.020	1.100	2 x 2 = 4	(100x80)
FC-SP-26 T	2.780	2.780	1.100	2 x 3 = 6	(100x80)
FC-SP-28 T	2.780	3.920	1.100	2 x 4 = 8	(100x80)

* millimetres // * Millimeter

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

Ctra. N-1 Km. 471 Polig. 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel.: (+34) 943 449 300
Fax: (+34) 943 449 329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

SALVA FRANCE, S.A.R.L.

Sogaris, 226
94664 Rungis Cedex (FRANCE)
Tel.: (+33) 1 45 152 770
Fax: (+33) 1 45 152 771
e-mail: info@salva.fr
www.salva.fr

DELEGATIONS / VERTRETUNGEN

Barcelona: (+34) 933 638 800
Madrid: (+34) 916 211 340
Valencia: (+34) 963 580 189

DELEGATIONS / VERTRETUNGEN

Nord: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Sud Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Sud es: (+33) 06 16 56 02 27
Region Pariesienne: (+33) 06 11 74 73 04

FILIALS / FILIALEN**SALVA PORTUGAL**

Delegação Norte: (+35) 1 911199615
Delegação Sur: (+35) 1 915568233

SALVA TURQUÍA

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Estambul)
Tel.: (+49) 2122 804 964
Fax: (+49) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA ALEMANIA

Beethovenstr. 4
67165 Waldsee
Tel.: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
movil: (+49) 177 6596 153
e-mail: info@heiner-krieger.de

SALVA INDIA

Plot nº.101/B, Vic-Mon Apts.
Marol Church Rd. Andheri
400 059 Mumbai (INDIA)
Tel.: (+91) 22 6571 5964
Fax: (+91) 22 2838 1244
e-mail: peter_jmb@yahoo.co.in

+ INFO www.salva.com

The right to modify design or measurements is reserved./ Wir behalten uns Änderungen an Design und Abmessungen vor alle Angaben.
No contract value/Ohne gewähr