

Salva Industrial, S.A.

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
Apdo. Correos 505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
Tel.: 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



Delegaciones_Delegations

Barcelona 00 34 933 638 800
Madrid 00 34 916 211 540
Valencia 00 34 963 580 189

Filiales_Filiales

Salva France, S.R.L.
9/11 Allee du Parc Garlande
92220 Bagneux
Tfn.: 01 46 56 10 25
Fax: 01 49 85 74 73
info@salva.fr
www.salva.fr

Salva Austral, S.A.
Bio Bio, 441
Santiago (CHILE)
Tel.: 00 56 2 555 44 77
Fax: 00 56 2 556 55 38

+ info www.salva.es

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas
Carece de valor contractual

Réservé le droit de modifier la conception ou les mesures
Sans valeur contractuelle



MAGMA

Cocción de pan sobre soleras
y sistema multicargador.

Cuisson du pain sur soles
à système multichargeur.



PRODUCTO	PRODUIT
SERVICIO	SERVICE
CALIDAD	QUALITE
GARANTÍA	GARANTIE
ASESORAMIENTO	CONSEIL

INVESTIGACIÓN	RECHERCHE
TECNOLOGÍA	TECHNOLOGIE
GAMA	GAMME
EXPERIENCIA	EXPERIENCE
PROXIMIDAD	PROXIMITÉ

salva

HORNOS MAGMA

El horno Magma es un horno ciclotérmico por paneles radiantes concebido para satisfacer la demanda de cocción de un pan rústico, del artesano panadero más exigente.

Su sistema de carga y descarga rápida permite:

1. Disminuir la necesidad de m2 tanto de cocción como de espacio de trabajo.
2. Que el personal pueda dedicarse a otras labores mientras se realiza la cocción.

Su diseño y su sistema de despique en el embalaje, permite el acceso a los obradores más inaccesibles.

El Magma cuenta con tres versiones de horno según las necesidades productivas de cada panadero.

- A.- Magma Multipuertas con solera refractaria.
- B.- Magma con solera refractaria.
- C.- Magma para carros con bandejas

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El horno Magma utiliza el aire como fluido caloripotador. El aire se calienta en la cámara de combustión, haciéndose circular por cada uno de los paneles radiantes que componen el horno. Este aire caliente, aporta toda la temperatura necesaria al panel radiante para la cocción. El panel irradia el calor a la solera, que se deposita sobre él o bien al bandejero. La cocción, es una cocción estática, ya que el aire no entra nunca en contacto con el producto.

Este sistema permite asegurar que todo el calor se reparta de una forma homogénea, consiguiendo un producto de gran calidad, en términos de color, textura y sabor.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cocción estática y uniforme.
- Regulación del fluido del aire por cada nivel.
- Permite cocciones de panes diferentes.
- Fácil manejo, por medio de microprocesador Controla las funciones del horno y permite tener procesos de cocción memorizados.
- Tiro motorizado y programable (OPCIONAL).
- Generador de vapor potente e integrado dentro del mismo horno.
- Combustible gas o gasoil.
- Voltaje: 230/400V. Trifásico.
- Cumple normativas: CE.

FOURS MAGMA

Le four Magma est un four cyclothermique à panneaux rayonnants, conçu pour satisfaire la demande de cuisson d'un pain rustique, artisanal très exigeant.

Son système de chargement - déchargement rapide permet :

1. Diminuer le besoin de m2 en termes de cuisson ainsi que d'espace de travail.
2. Que le personnel puisse dédier son temps à d'autres tâches pendant que la cuisson a lieu.

Sa conception et système d'emballage par pièces permet l'accès aux ateliers les plus inaccessibles.

Le four magma compte trois versions répondant aux besoins de production de chaque boulanger.

- A.- Magma Multipuertes à sole réfractaire.
- B.- Magma à sole réfractaire.
- C.- Magma pour chariots à plaques

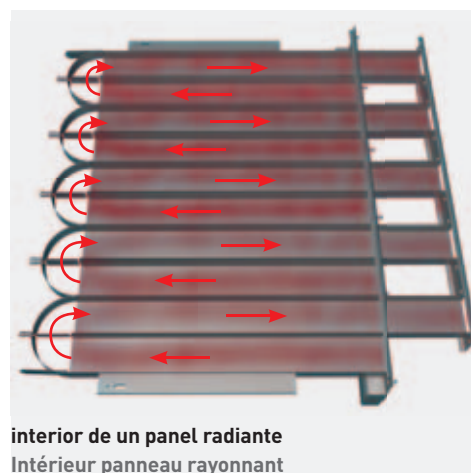
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le four Magma utilise l'air comme fluide caloripotateur. L'air chauffe dans la chambre de combustion, circulant et passant par chacun des panneaux rayonnants qui compose le four. Cet air chaud apporte toute la température nécessaire au panneau rayonnant pour la cuisson. Le panneau irradie la chaleur à la sole et s'y dépose ou encore sur le porte-plaques. La cuisson est une cuisson statique car l'air n'entre jamais en contact avec le produit.

Ce système permet d'assurer que toute la chaleur est répartie de façon homogène, obtenant un produit de grande qualité, en termes de chaleur, texture et saveur.

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuisson statique et uniforme.
- Réglage du fluide de l'air à chaque niveau.
- Permet des cuissons de pains différents
- Faciles à utiliser, à l'aide d'un microprocesseur. Il contrôle les fonctions du four et permet de garder les processus de cuisson en mémoire.
- Tirage motorisé et programmable (OPTIONNEL).
- Générateur de vapeur puissant et intégré au four même.
- Combustible gaz ou gasoil.
- Voltage: 230/400V. Triphasé.
- Conforme aux réglementations: CE.



VENTAJAS _ AVANTAGES

Podemos fabricarle el horno MAGMA a su medida dependiendo de las necesidades de producción, del espacio disponible o del tipo de producto que se quiera realizar.

Nous pouvons vous fabriquer le four MAGMA à votre mesure, en fonction de vos besoins de production de la place disponible ou le type de produit à cuire.

CALIDAD DEL PRODUCTO COCIDO

La uniformidad que aporta el aire, unido al diseño de los circuitos que atraviesan el horno, junto con el alto volumen de vapor aportado, dan como resultado un horno de gran regularidad de cocción.

QUALITÉ DU PRODUIT CUIT

La uniformité apportée par l'air et la conception des circuits que traversent le four ainsi que le grand volume de vapeur apporté ont pour résultat un four de grande régularité de cuisson.

VAPOR

Generado en el mismo horno, instantáneo, saturando la cámara y rápida regeneración.

VAPEUR

Générée dans le four même, instantanée, saturant la chambre et de régénération rapide.

AHORRO DE ESPACIO

La rapidez de carga y descarga permite tener producciones mayores en menos m2 de cocción y por tanto de local.

ECONOMIE D'ESPACE

La rapidité de charge et décharge permet des productions supérieures en moins de m2 destinés à la cuisson et par conséquent de locaux.



AHORRO DE ENERGÍA

El menor peso específico del aire implica una cantidad menor de combustible necesario.

ECONOMIE D'ÉNERGIE

Un poids spécifique de l'air moindre implique une quantité moindre de combustible nécessaire.

AHORRO DE TIEMPO

Al tratarse de carga con multicargador, se reduce la manipulación, la carga y descarga (30 seg.) son rápidas, permitiendo al hornero atender varios hornos o realizar trabajos adicionales.

ECONOMIE DE TEMPS

S'agissant de charge avec multichargeur, la manutention diminue, la charge et la décharge (30 seg.) sont rapides, permettant à l'opérateur de surveiller plusieurs fours ou de réaliser des tâches complémentaires.

FÁCIL MANTENIMIENTO

La ubicación del quemador en la parte frontal del horno permite una gran accesibilidad durante las labores de mantenimiento.

FACILE À MAINTENIR

L'emplacement du brûleur sur la façade du four permet une grande accessibilité durant les opérations de maintenance.

POLIVALENCIA

Permite la cocción de todo tipo de panes, así como de bollería.

POLYVALENCE

Permet la cuisson de tout type de pains ainsi que de viennoiseries.



GRAN VISIBILIDAD

El vidrio exterior y la iluminación por nivel permite vigilar en todo momento lo que ocurre en el interior del horno.

GRANDE VISIBILITÉ

Le verre extérieur et l'éclairage par niveau permet de surveiller continuellement ce qui se passe à l'intérieur du four.

MAGMA MULTIPUERTAS SOLERA REFRACTARIA

Horno para panes artesanos, que permite la carga y descarga sin necesidad de abrir la puerta.

MAGMA MULTIPORTES SOLE RÉFRACTAIRE

Four à pains artisanaux, permet la charge et décharge sans avoir à ouvrir la porte.

Modelos / Modèles: MPS-6.4-G / MPS-6.4-O / MPS-9.6-G / MPS-9.6-O



CARACTERÍSTICAS

- Horno de 8 niveles de cocción que permiten hornear panes de hasta 11 cms de alto en manipulación automática y 14 cms. sacando el pan con pala manual.
- Puerta con multipuertas, abatibles hacia el interior, que permite descargar total o parcialmente el horno sin pérdida de calor.
- Solera refractaria cerámica de una sola pieza.

FORMA DE TRABAJO

1 / AUTOMÁTICA CON CARGADOR

- Las piezas de pan se depositan en tablas donde fermentan.
- Las tablas con panes fermentados se colocan en el carro de transferencia, de donde se toman de forma automática y se colocan en el horno.
- El pan es depositado directamente sobre la solera del horno. Puede cargarse y descargarse rápidamente (30 seg.) de una sola vez.

2 / DESCARGA DE FORMA MANUAL

Manualmente nivel a nivel, bien con el mismo carro o con pala, sin pérdida de calor gracias a sus puertas por nivel de cocción.

3 / CARGA CON BANDEJAS PERMANECIENDO EL CARRO EN EL INTERIOR DEL HORNO.

Según la especialidad que se quiera hornear el Magma Multipuertas permite también trabajar bandejas sobre carros.

CARACTERISTIQUES

- Four à 8 niveaux de cuisson qui permet de cuire des pains de 11 cm de hauteur en mode automatique et 14 cm en retirant le pain avec une pelle manuelle.
- Multiportes, rabattables vers l'intérieur qui permet de décharger totalement ou partiellement sans perte de chaleur.
- Sole réfractaire céramique en une seule pièce.

MODE DE TRAVAIL

1 / AUTOMATIQUE À CHARGEUR

- Les pains sont déposés sur des tables où ils fermentent.
- Les tables sont ensuite placées dans le chariot de transfert avec les pains fermentés qui sont pris automatiquement et placés dans le four.
- Le pain est déposé directement sur la sole du four. Le four peut être chargé et déchargé rapidement (30 sec.) en une seule fois.

2 / DECHARGE MANUELLE

Manuellement niveau à niveau, soit avec le chariot ou avec une pelle, sans perte de chaleur grâce à ses portes à chaque niveau de cuisson.

3 / CHARGE AVEC PLAQUES DEMEURANT DANS LE CHARIOT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

Selon la spécialité que l'on souhaite cuire, le four Magma Multipuertes permet également de travailler avec des plaques sur chariots.



MAGMA SOLERA REFRACTARIA

Horno para panes artesanos en cocciones iguales en tamaño y tiempo.

MAGMA SOLE RÉFRACTAIRE

Four à pains artisanaux à cuissons égales en taille et en temps.

Modelos / Modèles: MS-6.4-G / MS-6.4-O / MS-8-G / MS-8-O / MS-9.6-G / MS-9.6-O / MS-12-G / MS-12-O

CARACTERÍSTICAS

- Horno de 8 niveles de cocción que permiten hornear panes de hasta 14 cm. de alto. Los modelos MS-8 y MS-10 tienen 10 niveles y pueden cocer panes de hasta 11 cm.
- Puerta con amplia ventana de doble vidrio.
- Alumbrado incorporado a la puerta.
- Solera refractaria cerámica de una sola pieza.

FORMA DE TRABAJO

- 1 / AUTOMÁTICA CON CARGADOR
- 2 / CARGA CON BANDEJAS DEJANDO EL CARRO EN EL INTERIOR DEL HORNO.

CARACTERISTIQUES

- Four à 8 niveaux de cuisson permettant de cuire des pains de 14 cm. de hauteur. Les modèles MS-8 et MS-10 ont 10 niveaux et on peut cuire des pains de jusque 11 cm.
- Porte avec large fenêtre à double verre.
- Eclairage incorporé à la porte
- Sole réfractaire céramique en une seule pièce.

MODE DE TRAVAIL

- 1 / AUTOMATIQUE À CHARGEUR
- 2 / CHARGE AVEC PLAQUES SUR LE CHARIOT À L'INTERIEUR DU FOUR.



MAGMA PARA BANDEJAS

Modelos / Modèles: M-8-G / M-8-O / M-16-G / M-16-O / M-19.2-G / M-19.2-O

CARACTERÍSTICAS

- Horno de 10 niveles de cocción que permiten hornear panes de hasta 14 cms de alto.
- Puerta con amplia ventana de doble vidrio.
- Alumbrado incorporado a la puerta.

FORMA DE TRABAJO

- 1 / CARGA CON BANDEJAS DEJANDO EL CARRO EN EL INTERIOR DEL HORNO.

MAGMA À PLAQUE

CARACTERISTIQUES

- Four à 10 niveaux de cuisson permettant de cuire des pains de 14 cm de hauteur.
- Porte à large fenêtre double verre.
- Eclairage incorporé à la porte

MODE DE TRAVAIL

- 1 / CHARGE AVEC PLAQUES SUR CHARIOT À L'INTERIEUR DU FOUR.





SISTEMA MULTICARGADOR

Un sistema innovador de horneo y deshorneo del horno, adaptado a las necesidades de cada panadero. Permite cargar y descargar de forma rápida (30 seg.) la totalidad del horno. Para su instalación solo es necesario un suelo liso y horizontal. No precisa de railes e instalaciones complejas.

SYSTÈME MULTICHARGEUR

Un système innovateur d'enfournement et défournement, adapté aux besoins de chaque boulanger. Il permet de charger et décharger rapidement (30 sec.) la totalité du four. Pour l'installer, le sol doit être lisse et horizontal. Il ne requiert pas de guides ni d'installations complexes.

El multicargador deposita el pan DIRECTAMENTE SOBRE LAS SOLERAS DEL HORNO. Consiguiendo un pan rústico de casco o suela como en los hornos de leña.

Le multichargeur dépose le pain DIRECTEMENT SUR LES SOLES DU FOUR. On obtient ainsi un pain rustique avec une croûte comme dans les fours à bois.

DATOS TÉCNICOS _ DONNÉES TECHNIQUES

	modelo	ancho	fondo	fondo	alto	peso	capacidad niveles	m2 cocción	altura máx.	potencia	gas-oil
	modèle	largeur	profondeur	puerta abierta profondeur porte ouverte	hauteur	poids	capacité niveaux	m ² cuisson	hauteur max. pains cuissines	puissance	(l/h.)
	(mm.)	(mm.)	(mm.)	(mm.)	(mm.)	(kg.)	(mm.)	(m ²)	(mm.)	(kcal/h.)	
MAGMA MULTIPUERTAS SOLERA REFRACTARIA MAGMA MULTIPORTES SOLES RÉFRACTAIRE	MPS-6.4-G	2.166	2.029	3.074	2.437	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	-
	MPS-6.4-O	2.166	2.029	3.074	2.437	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	7,2
	MPS-9.6-G	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	-
	MPS-9.6-O	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	11,4
	MS-6.4-G	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	-
MAGMA SOLERA REFRACTARIA MAGMA SOLES RÉFRACTAIRE	MS-6.4-O	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	7,2
	MS-8-G	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.875	8 (1000x800)	8	90	85.200	-
	MS-8-O	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.875	8 (1000x800)	8	90	85.200	9,7
	MS-9.6-G	2.055	2.286	3.348,5	2.366	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	-
	MS-9.6-O	2.055	2.286	3.348,5	2.366	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	11,4
	MS-12-G	2.055	2.286	3.348,5	2.366	-	8 (1000x1200)	12	90	99.750	-
	MS-12-O	2.055	2.286	3.348,5	2.366	-	8 (1000x1200)	12	90	99.750	11,4
MAGMA PARA BANDEJA MAGMA À PLAQUE	M-8-G	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (1000x800)	8	90	85.200	-
	M-8-O	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (1000x800)	8	90	85.200	9,7
	M-16-G	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (1000x1600)	16	90	168.750	-
	M-16-O	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (1000x1600)	16	90	168.750	19,2
	M-19.2-G	2.055	2.860	3.908	2.366	-	10 (1200x800)	19,2	90	198.000	-
M-19.2-O	2.055	2.860	3.908	2.366	-	10 2-(1200x800)	19,2	90	198.000	22,6	

Voltaje_Voltage: 230/400 V.



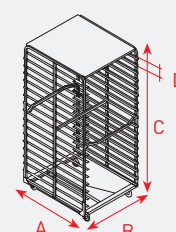
PANEL DE MANDOS KS-95

El microprocesador permite programar y controlar a criterio de Usuario, los siguientes parametros:
- Apertura de tiro programable y automática.
- Temperatura de cocción
- Tiempo de cocción
- Tiempo de vapor al inicio de la cocción
Hasta 50 cocciones diferentes.
Puede dividir cada programa en cinco fases de cocción.
*También hay la posibilidad del panel **KS-90**.

CONTROL PANEL KS-95

Le microprocesseur permet de programmer et de contrôler au gré de l'Utilisateur, les paramètres suivants:
- Ouverture du tirage programmable et automatique
- Température de cuisson
- Temps de cuisson
- Temps de vapeur en début de la cuisson
Jusqu'à 50 cuissons différentes.
Peut diviser chaque programme en cinq phases de cuisson.
*Il existe aussi la possibilité de disposer du tableau **KS-90**.

ELEMENTOS DEL SISTEMA MULTICARGADOR _ ÉLÉMENTS DU SYSTÈME MULTICHARGEUR

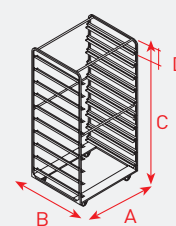


modelo modèle	hornos fours	dimensiones dimensions AxBxC (mm.)	D (mm.)	capacidad tableros capacité planches
------------------	-----------------	--	---------	---

CARRO DE FERMENTACIÓN / CHARIOT DE FERMENTATION

CMF-20 (95x80)	MPS-6.4, MS-6.4, MS-8	961 x 860 x 2.037	91,9	20 - 95x80
CMF-20 (95x120)	MPS-6.4, MS-6.4, MS-8	961 x 860 x 2.037	91,9	20 - 95x80

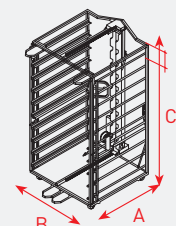
_Sólo para fermentar
_Uniquement pour fermenter



CARRO DE TRASFERENCIA / CHARIOT DE TRANSFERT

CMF-8T (100x80)	MS-6.4	897 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x80
CMF-10T (100x80)	MS-8	897 x 1.066 x 2.045	194,5	10 - 100x80
CMF-8T (100x120)	MS-9.6	1.297 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x120
				16 - 100x60
CMF-10T (100x120)	MS-12	1.297 x 1.066 x 2.045	194,5	10 - 100x120
				20 - 100x60
CMPF-8T (100x80)	MPS-6.4	1.310 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x80
CMPF-8T (100x120)	MPS-9.6	1.710 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x120
				16 - 100x60

_Para fermentar y trasvasar el producto fermentado al carro de horneo.
_Pour fermenter et transférer le produit fermenté au chariot d'enfournement.



CARRO HORNEO-DESHORNEO / CHARIOT ENFOURNEMENT-DÉFOURNEMENT

CMH-8CP(100x80)	MS-6.4	1.475 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x80
CMH-10CP(100x80)	MS-8	1.475 x 1.100 x 2.134	194,5	10 - 100x80
CMH-8CP (100x120)	MS-9.6	1.875 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x120
CMH-10CP(100x120)	MS-12	1.875 x 1.100 x 2.134	194,5	10 - 100x120
CMPH-8CP (100x80)	MPS-6.4	1.440 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x80
CMPH-8CP (100x120)	MPS-9.6	1.840 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x120

CARGA Y DESCARGA CON BANDEJA _ CHARGE ET DÉCHARGE AVEC PLAQUES

modelo modèle	hornos fours	dimensiones dimensions AxBxC (mm.)	D (mm.)	capacidad tableros capacité plaques
------------------	-----------------	--	---------	--

BANDEJERO PARA BANDEJAS / CHARIOT D'ENFOURNEMENT MANUEL

BMS-10 (100x80)	MS-8	813 x 1.075 x 2.052	194,5	10 - 100x80
BMS-10 (100x120)	MS-12	1.213 x 1.075 x 2.052	194,5	10 - 100x120
				20 - 100x60
BMS-8 (100x80)	MPS-6.4, MS-6.4	813 x 1.075 x 2.009	243	8 - 100x80
BMS-8 (100x120)	MPS-9.6, MS-9.6	1.213 x 1.075 x 2.009	243	8 - 100x120
				16 - 100x60
BM-10 (100x80)	M-8, M-16	813 x 1.075 x 2.044	194,5	10 - 100x80
BM-10A(120x80)	M-19,2	813 x 1.275 x 2.044	194,5	10 - 120x80
				20 - 80x60

