

Hornos TAV TAV fours

Horno tradicional de tubos anulares.
Four traditionnel de tubes annulaires.



salva



HORNOS TAV TUBOS ANULARES

1. Cocción tradicional
2. Uniformidad de temperatura
3. Homogeneidad y calidad de cocción
4. Obtención de panes artesanales

Los hornos TAV, son hornos de cocción tradicional sobre soleras, que permiten la obtención de panes artesanales a la medida de las necesidades de los artesanos panaderos más exigentes.

Se caracterizan por la uniformidad de temperatura producida por la circulación del vapor a través de su conjunto de tubos anulares repartidos por toda la longitud de las cámaras de cocción, que garantizan la homogeneidad y calidad de cocción.

La inercia térmica hace del TAV el horno ideal para el artesano panadero que busca la elaboración del mejor pan de suela.

Los hornos TAV de SALVA, constan de 2 gamas:

- Hornos de hogar cerámico.
- Hornos de hogar metálico.



FOURS TAV TUBES ANNULAIRES

1. Cuisson traditionnelle
2. Uniformité de la température
3. Homogénéité et qualité de cuisson
4. Obtention de pains traditionnels

Les fours TAV, sont des fours de cuisson traditionnelle sur soles qui permettent d'obtenir des pains artisanaux à la hauteur des vœux des artisans boulangers les plus exigeants.

Ils se caractérisent par l'uniformité de la température produite par la circulation de la vapeur à travers l'ensemble des tubes annulaires répartis sur toute la longueur des chambres de cuisson garantissant ainsi l'homogénéité et la qualité de cuisson.

L'inertie thermique du TAV, en fait le four idéal pour l'artisan boulanger en quête de l'élaboration du meilleur pain à semelle.

Les fours TAV de SALVA, sont groupés en 2 gammes:

- Foyer céramique.
- Foyer métallique.

TAV Hogar Cerámico (TAV TH)

El modelo de hogar cerámico es el modelo tradicional, con una base construida con material de obra que dota al horno de una gran inercia térmica.

Le modèle à foyer céramique est le modèle traditionnel, avec une base maçonnée qui donne au four une grande inertie thermique.

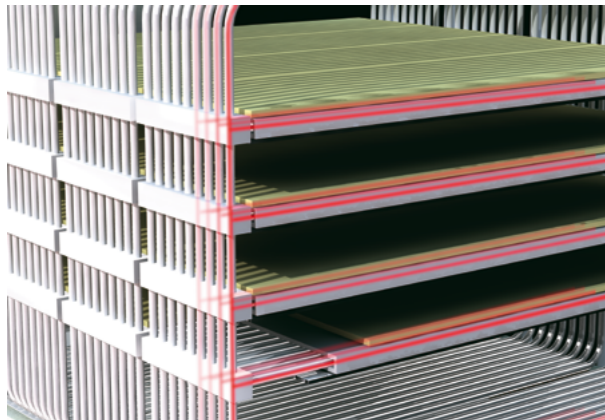
Aislamiento

El horno está perfectamente aislado con un revestimiento de lana de vidrio, para evitar dispersiones de calor y aprovechar toda la potencia calorífica del horno.



Isolation

Le four est parfaitement isolé avec un revêtement de laine de verre afin d'éviter les dispersions de chaleur et d'utiliser tout le pouvoir calorifique du four.

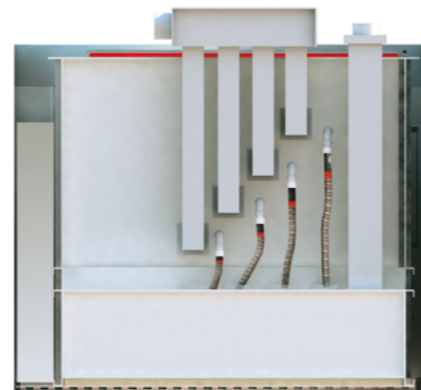


Circuito de tubos anulares

Los tubos del anillo externo y los tubos trasversales son del tipo Manesman, resistentes a las altas presiones, con diámetro externo de 27 mm y espesor de 4 mm. Las soldaduras de los tubos son del tipo "MIG" y "TIG", que se realizan con robots computerizados, garantizando una calidad absoluta.

Circuit de tubes annulaires

Les tubes de l'anneau externe et les tubes transversaux sont de type Manesman, résistants aux hautes pressions, d'un diamètre extérieur de 27 mm et épaisseur de 4 mm. Les soudures des tubes sont de type "MIG" et "TIG", qui sont exécutées avec des robots informatisés, garantissant une qualité absolue.

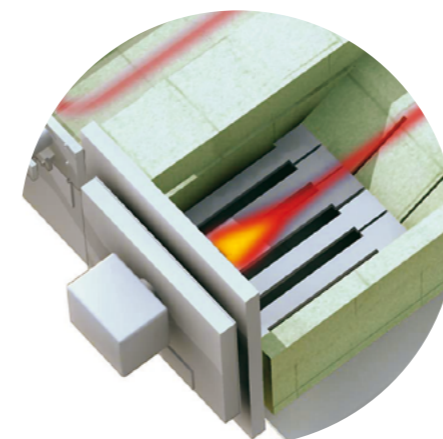


Vaporizadores

Las vaporeras están colocadas al final del recorrido del flujo de aire caliente, de manera que aprovechan los humos resultantes de la combustión antes de ser expulsados al exterior. Vapor independiente en cada cámara. Cada vaporera sirve a una sola cámara de cocción.

Vaporisateurs

Les vaporisateurs sont placés à la fin du parcours du flux d'air chaud, de sorte qu'ils utilisent les fumées résultantes de la combustion avant d'être expulsées à l'extérieur. Vapeur indépendante dans chaque chambre. Chaque vaporisateur ne sert qu'une seule chambre de cuisson.



Quemador

Cámara de combustión calentada por quemador de Gas o Gasoil.

No es posible la combustión con combustibles sólidos.

Brûleur

Chambre de combustion chauffée par brûleur à gaz ou gasoil. La combustion par combustibles solides est impossible.

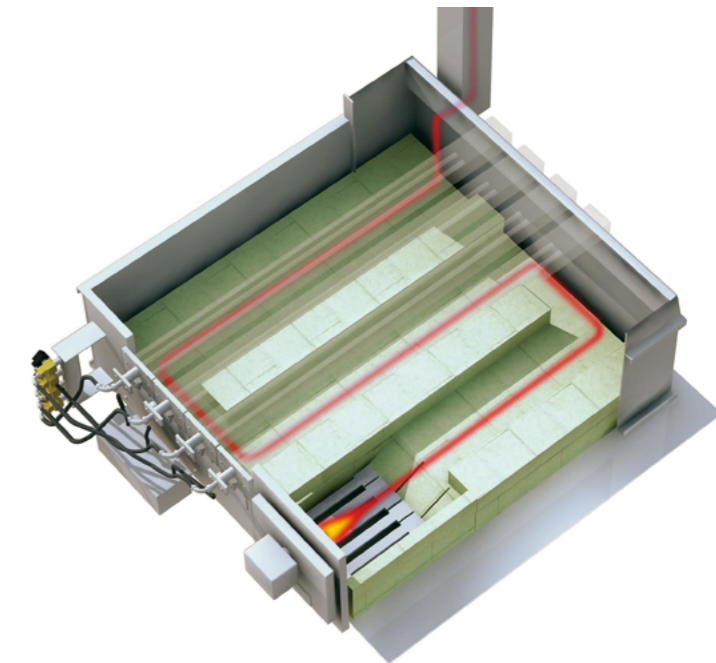


Cámara de cocción

El diseño de los Hornos de Tubos Anulares de Hogar Metálico, permiten la cocción de diferentes tamaños de piezas, debido a su menor inercia térmica. Solera construida con aglomerado de cemento refractarios con armazón especial para garantizar alta resistencia y flexibilidad.

Chambre de cuisson

La conception des Fours à Tubes Annulaires à Foyer Métallique permet la cuisson de différentes tailles de produits, grâce à leur moindre inertie thermique. Sole construite en aggloméré de ciment réfractaire spécialement armé pour garantir une haute résistance et souplesse.



Hogar / Conducto de humos

Construido con cilindros de acero resistentes a las altas temperaturas. Esto hace que el horno sea menos pesado, de menores dimensiones, muy rápido en la variación de la temperatura de cocción y, sobretodo, mucho más económico en el consumo respecto a cualquier otro horno de hogar cerámico.

Foyer / Conduit de fumées

Construit avec des cylindres en acier résistant aux hautes températures, ce qui permet un four moins lourd, de moindres dimensions, très rapide dans la variation de la température de cuisson et surtout, beaucoup plus économique à la consommation par rapport à tout autre four à vapeur maçonné.

TAV Hogar Metálico (TAV T)

El modelo de hogar metálico es un modelo que manteniendo los valores del horno de tubos anulares tradicional, permite dotar de una mayor flexibilidad al artesano panadero, ya que se trata de un horno más ligero y con una inercia térmica menor.

Le modèle à foyer métallique est un modèle qui, tout en conservant les valeurs du four à tubes annulaires traditionnel, permet d'offrir d'une plus grande souplesse à l'artisan boulanger car c'est un four plus léger et à moindre inertie thermique.

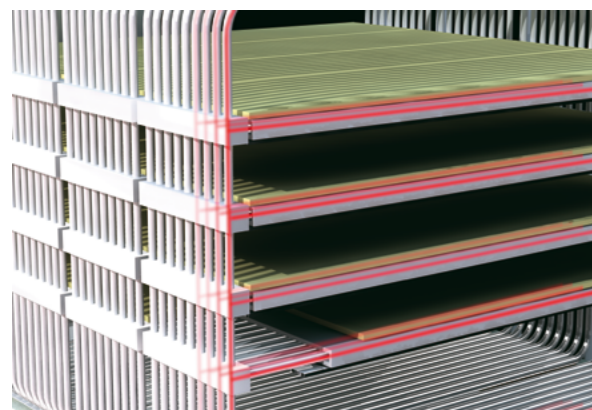


Aislamiento

El horno está perfectamente aislado con un revestimiento de lana de vidrio, para evitar dispersiones de calor y aprovechar toda la potencia calorífica del horno.

Isolation

Le four est parfaitement isolé avec un revêtement de laine de verre afin d'éviter les dispersions de chaleur et d'utiliser tout le pouvoir calorifique du four.



Circuito de tubos anulares

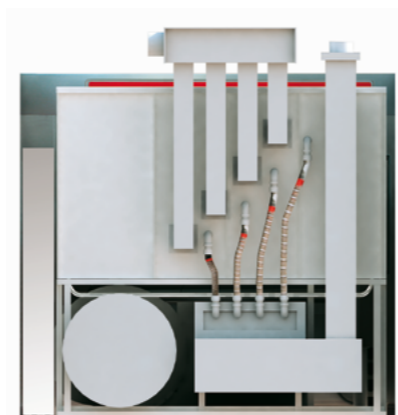
Los tubos del anillo externo y los tubos trasversales son del tipo Manessman, resistentes a las altas presiones, con diámetro externo de 27 mm y espesor de 4 mm.

Las soldaduras de los tubos son del tipo "MIG" y "TIG", que se realizan con robots computerizados, garantizando una calidad absoluta.

Circuit de tubes annulaires

Les tubes de l'anneau externe et les tubes transversaux sont de type Manessman, résistants aux hautes pressions, d'un diamètre extérieur de 27 mm et épaisseur de 4 mm.

Les soudures des tubes sont de type "MIG" et "TIG", qui sont exécutées avec des robots informatisés, garantissant une qualité absolue.



Vaporizadores

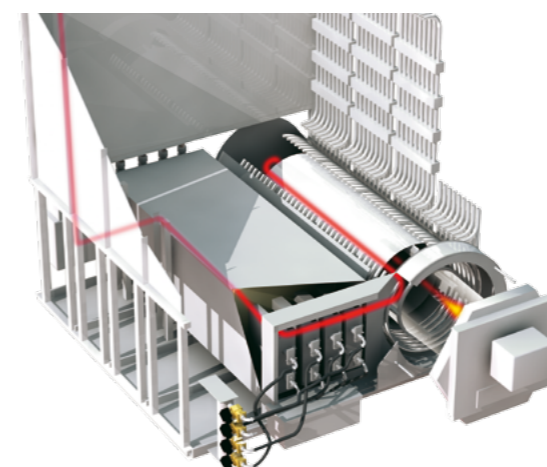
Las vaporeras están colocadas al final del recorrido del flujo de aire caliente, de manera que aprovechan los humos resultantes de la combustión antes de ser expulsados al exterior.

Vapor independiente en cada cámara. Cada vaporera sirve a una sola cámara de cocción.

Vaporisateurs

Les vaporisateurs sont placés à la fin du parcours du flux d'air chaud, de sorte qu'ils utilisent les fumées résultantes de la combustion avant d'être expulsées à l'extérieur.

Vapeur indépendante dans chaque chambre. Chaque vaporisateur ne sert qu'une seule chambre de cuisson.



Hogar / Conducto de humos

Construido con cilindros de acero resistentes a las altas temperaturas. Esto hace que el horno sea menos pesado, de menores dimensiones, muy rápido en la variación de la temperatura de cocción y, sobretodo, mucho más económico en el consumo respecto a cualquier otro horno de hogar cerámico.

Foyer / Conduit de fumées

Construit avec des cylindres en acier résistant aux hautes températures, ce qui permet un four moins lourd, de moindres dimensions, très rapide dans la variation de la température de cuisson et surtout, beaucoup plus économique à la consommation par rapport à tout autre four à vapeur maçonné.



Cámara de cocción

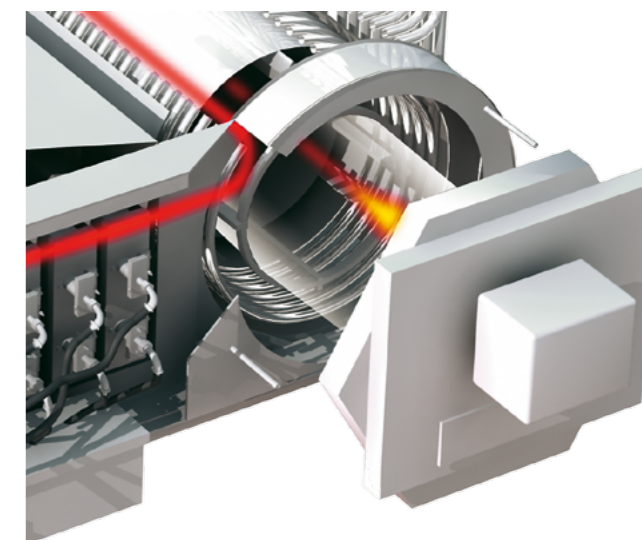
El diseño de los Hornos de Tubos Anulares de Hogar Metálico, permiten la cocción de diferentes tamaños de piezas, debido a su menor inercia térmica.

Solera construida con aglomerado de cemento refractarios con armazón especial para garantizar alta resistencia y flexibilidad.

Chambre de cuisson

La conception des Fours à Tubes Annulaires à Foyer Métallique permet la cuisson de différentes tailles de produits, grâce à leur moindre inertie thermique.

Sole construit en aggloméré de ciment réfractaire spécialement armé pour garantir une haute résistance et souplesse.



Quemador

Cámara de combustión calentada por quemador de Gas o Gasoil.

No es posible la combustión con combustibles sólidos.

Brûleur

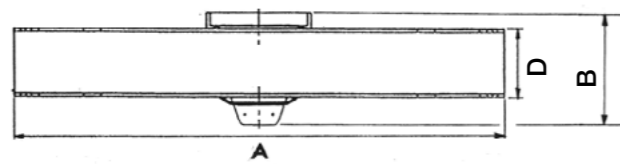
Chambre de combustion chauffée par brûleur à gaz ou gasoil. La combustion par combustibles solides est impossible.



Cargadores Semiautomáticos • Enfourneurs Semiautomatiques

MODELO MODELE	DIMENSIONES MESURES				Potencia Puissance	Peso Poids
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	kw	(kg.)
Horno TAV TH/T Para fondo 160 cm./Pour fond 160 cm.	2.975	830	2.680	660	0.36	450
Horno TAV TH/T Para fondo 200 cm./Pour fond 200 cm.	3.295	830	2.680	660	0.36	455
Horno TAV TH/T Para fondo 240 cm./Pour fond 240 cm.	3.735	830	2.680	660	0.36	465
Horno TAV TH/T Para fondo 160 cm./Pour fond 160 cm.	2.925	830	2.680	800	0.36	450
Horno TAV TH/T Para fondo 200 cm./Pour fond 200 cm.	3.295	830	2.680	800	0.36	455
Horno TAV TH/T Para fondo 240 cm./Pour fond 240 cm.	3.735	830	2.680	800	0.36	465

* TENEMOS MESAS Y CARROS DE FERMENTACIÓN PARA CADA MODELO DE HORNO TAV.
* ON A DES TABLES ET CHARIOTS TRANSFERT POUR CHAQUE MÔDELE DE FOUR TAV.



Complementos - Complements

MESAS DE CARGA • TABLE DE CHARGE

MESA CARGA 75x160. Para hornos fondo útil 160 cm.
TABLE DE CHARGE 75x160. Pour fours profondeur utile 160 cm.
MESA CARGA 75x200. Para hornos fondo útil 200 cm.
TABLE DE CHARGE 75x200. Pour fours profondeur utile 200 cm.
MESA CARGA 75x240. Para hornos fondo útil 240 cm.
TABLE DE CHARGE 75x240. Pour fours profondeur utile 240 cm.

TABLEROS • PLANCHE

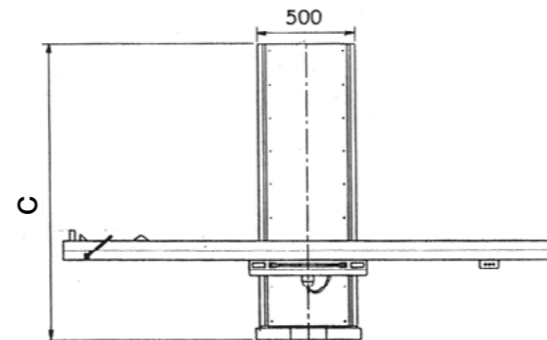
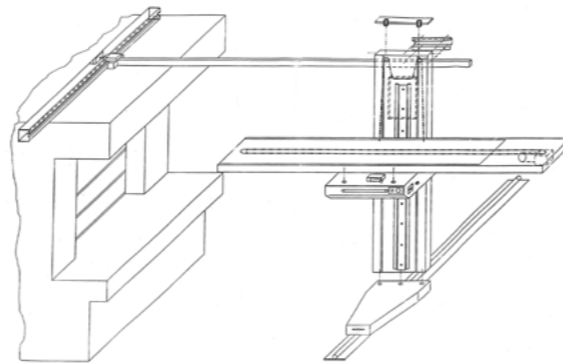
TABLERO 60x80 o 70x80. Para hornos fondo útil 160 cm.
PLANCHE 60x80 o 70x80. Pour fours profondeur utile 160 cm.
TABLERO 60x100 o 75x100. Para hornos fondo útil 200 cm.
PLANCHE 60x100 o 75x100. Pour fours profondeur utile 200 cm.
TABLERO 60x120 o 75x120. Para hornos fondo útil 240 cm.
PLANCHE 60x120 o 75x120. Pour fours profondeur utile 240 cm.

CARROS FERMENTACION CTF • CHARIOT FERMENTATION CTF

CTF-18 75x80. Para hornos fondo útil 160 cm.
CTF-18 75x80. Pour fours profondeur utile 160 cm.
CTF-18 75x100. Para hornos fondo útil 200 cm.
CTF-18 75x100. Pour fours profondeur utile 200 cm.
CTF-18 75x120. Para hornos fondo útil 240 cm.
CTF-18 75x120. Pour fours profondeur utile 240 cm.

FUNDA LONA CARRO CTF • HOUSSE TAPIS CHARIOT CTF

FUNDA LONA para CTF-18 75x80
HOUSSE TAPIS pour CTF-18 75x80
FUNDA LONA para CTF-18 75x100
HOUSSE TAPIS pour CTF-18 75x100
FUNDA LONA para CTF-18 75x120
HOUSSE TAPIS pour CTF-18 75x120



PANEL DE MANDOS

- 1 - REGULADOR TEMPERATURA DIGITAL:**
Regula la temperatura de cocción del horno.
- 2 - TERMOSTATO DE SEGURIDAD:**
Apaga el quemador si la temperatura del horno supera los 300 °C.
- 3 - TEMPORIZADOR COCCION:**
Programa y controla el tiempo de cocción. Al finalizar pone en acción una señal acústica.
- 4 - SELECTOR TEMPORIZADOR:**
Con este mando se pone en función el temporizador de cocción.
- 5 - SELECTOR LÁMPARAS:**
Se encienden las lámparas ubicadas dentro de cada cámara de cocción.
- 6 SELECTOR ASPIRADOR:**
Activa y desactiva el encendido del aspirador de vapor (on/off)
- 7 - SELECTOR QUEMADOR:**
Activa y desactiva el encendido del quemador (on/off)
- 8 - SEÑAL LUMINOSO ROJO:**
Indica que el quemador está detenido por anomalías fundionales.
- 9 - 10 - 11 - 12 PULSADOR ELECTROVALVULA DE VAPOR**
Alimenta las electroválvulas que introducen agua en las respectivas vaporeras produciendo el vapor útil para la cocción.
- 13 - SELECTOR RESISTENCIAS DE VAPORERAS (OPCIONAL)**
A través de este comando se alimentan eléctricamente las resistencias colocadas al interior de cada una de las cajas de las vaporeras.
- 14 - PULSADOR DE EMERGENCIA:**
Interrumpe todas las funciones del cuadro de mandos eléctrico. Se aconseja su utilización al terminar la jornada de trabajo.



PANNEAU DE COMMANDES

- 1 - REGULATEUR TEMPERATURE NUMERIQUE:**
Règle la température de cuisson du four.
- 2 - THERMOSTAT DE SECURITE :**
Éteint le brûleur si la température du four dépasse les 300 °C.
- 3 - TEMPORISATEUR CUISSON:**
Programme et contrôle le temps de cuisson. En fin de cuisson, il déclenche un signal acoustique.
- 4 - SELECTEUR TEMPORISATEUR:**
Avec cette commande, le temporisateur de cuisson se met en marche.
- 5 - SELECTEUR LAMPES:**
Les lampes situées dans chaque chambre de cuisson s'allument.
- 6- SELECTEUR ASPIRATEUR:**
Active et désactive la mise en marche de l'aspirateur de vapeur (on/off)
- 7 - SELECTEUR BRÛLEUR :**
Active et désactive la mise en marche du brûleur (on/off)
- 8 - SIGNAL LUMINEUX ROUGE :**
Indique que le brûleur est arrêté en raison d'anomalies fonctionnelles.
- 9 - 10 - 11 - 12 POUSSOIR ELECTROVANNES DE VAPEUR .**
Alimente les électrovannes qui introduisent l'eau dans les vaporisateurs respectifs, produisant la vapeur utile pour la cuisson.
- 13 - SELECTEUR RESISTANCES DE VAPORISATEURS (OPTIONNEL)**
Avec cette commande, les résistances placées à l'intérieur de chacun des boîtiers des vaporisateurs sont alimentées en courant.
- 14 - POUSSOIR DE SECOURS :**
Interrompt toutes les fonctions du tableau de commandes électrique.
Il est conseillé de l'utiliser à la fin de la journée de travail.

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

GI-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel: (+34) 943 449300
Fax: (+34) 943 449329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



DELEGACIONES / DELEGATIONS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 647 320 389
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALS

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

SALVA DEUTSCHLAND

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

SALVA UK & IRELAND

Peter Smith
Mobile: 07 842 66 74 67
e-mail: peters@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL

Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

P.O.Box No.24
117216 Moscow
Russia
Tel: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA India

Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
e-mail: sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

Singapore
Tel: (+65) 9388 6027
e-mail: linda.cheong@salvagroup.net

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA TURKEY

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
Nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN

GSM: +63 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA CHINA

Lippo Plaza 19F, 1902
Nº 222 Huaihai Middle Rd.
Shanghai, P.R. China 200021
Tel: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY

Santiago de Chile
Tel: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA MIDDLE EAST

Usama Omar
Tel.: 00201014000686
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA ITALIA

Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
e-mail: lamparelli.saverio@salvagroup.net