

MAGMA

Cocción de pan sobre soleras y sistema multicargador.

Cuisson du pain sur soles et système multichargeur.



salva

salva





HORNOS MAGMA

El **horno Magma** es el horno que reúne las 3 características más importantes para el panadero: **la calidad de su producto, la robustez del horno** y la **optimización de su sistema productivo**.

El Magma, le va a permitir aumentar la productividad de su negocio. Su sistema automático le permite hacer la **carga y descarga de todo el horno en tan solo 30 segundos**. El resto del tiempo que dura la cocción, puede dedicarse a preparar un nuevo amasado, a preparar bollería, o a lo que necesite. De esta manera, va a **optimizar su sistema productivo**.

El horno Magma se caracteriza por hacer un **producto de calidad, ahorrando tiempo, energía y dinero** en comparación con un horno de pisos tradicional.

La **gama** de hornos Magma es **muy amplia**. Cuenta con **3 tipos de Magmas; Magma Multipuertas, Magma Soleras y Magma para Carros**. Los tamaños de hornos van desde los **6 m²** de superficie de cocción **hasta los 19 m²**.

FOURS MAGMA

El **four Magma** est le four qui réunit les 3 caractéristiques les plus importantes pour le boulanger: **la qualité de son produit, la robustesse du four** et **l'optimisation du système productif**.

Le magma, Le Magma va vous permettre d'augmenter votre productivité. Son système automatique permet de **charger et de décharger le four en seulement 30 secondes**. Pendant le temps de la cuisson vous pouvez préparer un nouveau pétrissage, de la pâtisserie, ou ce dont vous avez besoin. De cette façon, vous allez **optimiser votre système productif**.

Le four Magma se caractérise par sa **production de qualité, tout en économisant du temps, de l'énergie et de l'argent**, par rapport à un four à soles traditionnel.

La **gamme** de fours Magma est **très large**. Elle dispose de **3 types de Magma: Magma Multipuertes, Magma à Soles et Magma pour Chariots**. La surface des fours varie de **6 m² à 19 m²**.

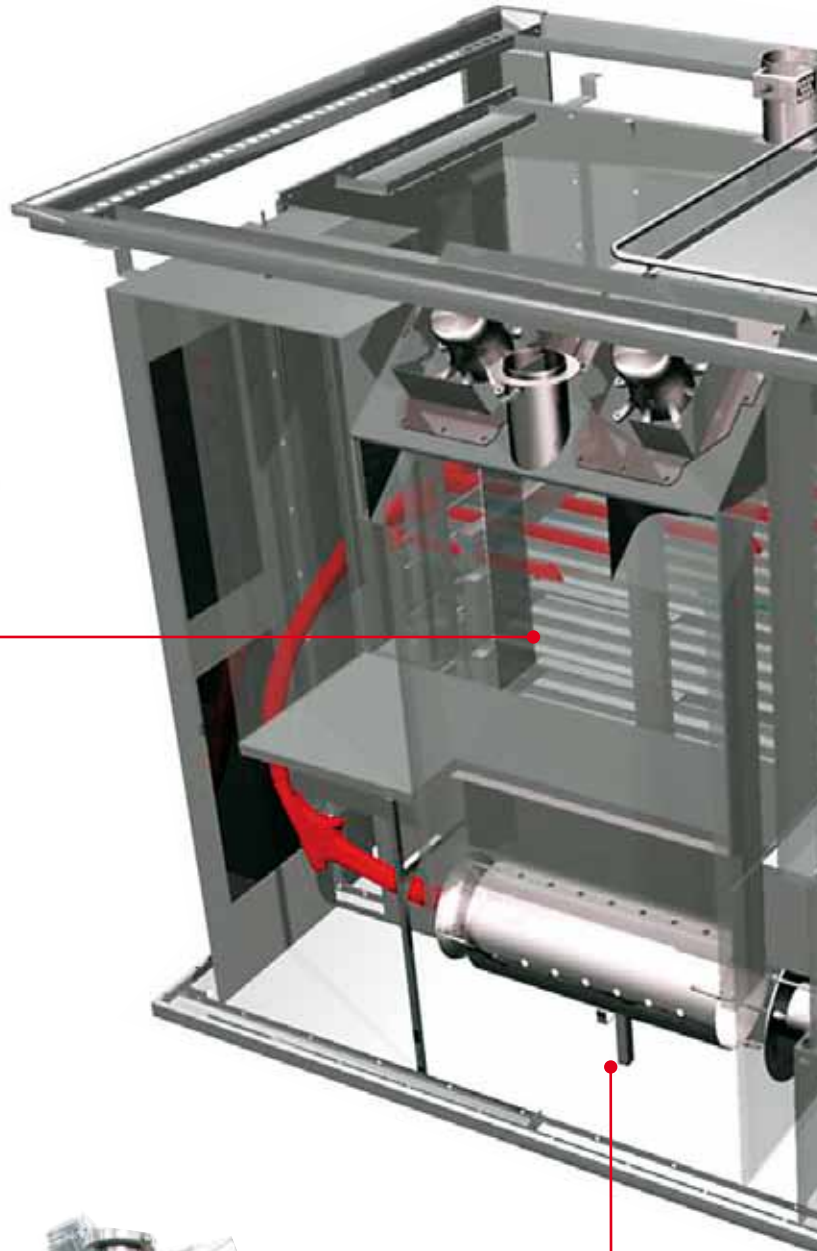
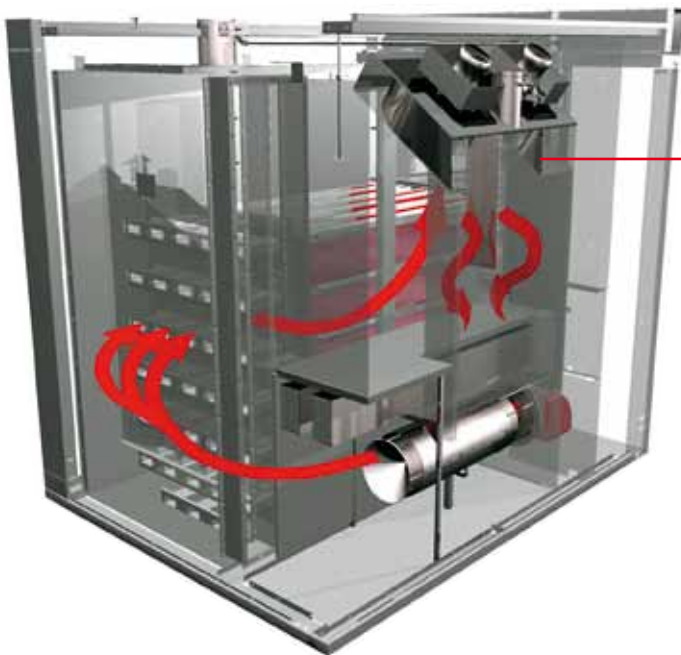
CARACTERÍSTICAS / CARACTÉRISTIQUES

Sistema de distribución del calor

El aire que se calienta en la cámara de combustión, es impulsado mediante una o dos turbinas (según modelos) a través de los tubos que forman los paneles radiantes o soleras y retornan a las turbinas creando un circuito cerrado de calentamiento. Las soleras se componen de 5 tubos de impulsión y 5 de aspiración.

Système de distribution de la chaleur

L'air qui se chauffe dans l'échangeur est impulsé par une ou deux turbines (selon le modèle) à travers les tuyaux qui forment les panneaux radiants ou soles et retourne aux turbines, en créant un circuit fermé de réchauffage. Chaque sole dispose de 5 entrées et sorties d'air chaud.



Alumbrado

Alumbrado fluorescente en la puerta que aporta gran luminosidad al interior de la cámara.

En los modelos multipuertas el alumbrado con lámparas halógenas es independiente en todos los niveles.

Éclairage

L'éclairage fluorescent de la porte offre une grande luminosité à l'intérieur de la chambre.

Sur les modèles multiportes, l'éclairage avec des lampes halogènes est indépendant sur tous les niveaux.

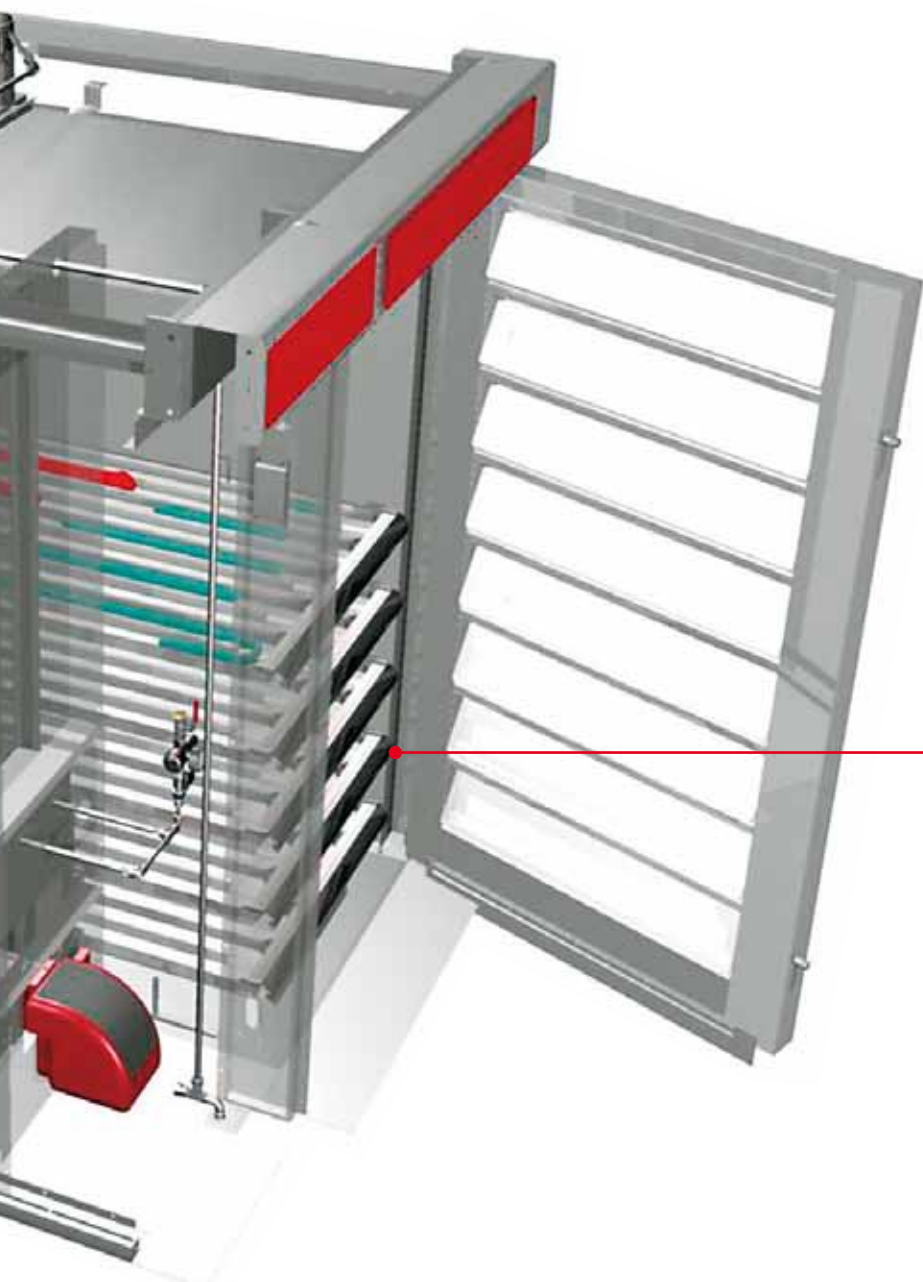


Productor de vapor

El vaporizador está integrado en la cámara de combustión y se compone de 4 tubos de acero rellenos de ferralla lo que garantiza una alta capacidad de vaporización. Un colector reparte el vapor de forma homogénea en todos los niveles de la cámara de cocción.

Producteur de buée

Le vaporisateur est intégré dans la chambre de combustion et il est composé de 4 tuyaux en acier, remplis de métal, ce qui garantit une grande capacité de vaporisation. Un collecteur partage la vapeur de façon homogène sur tous les niveaux de la chambre de cuisson.

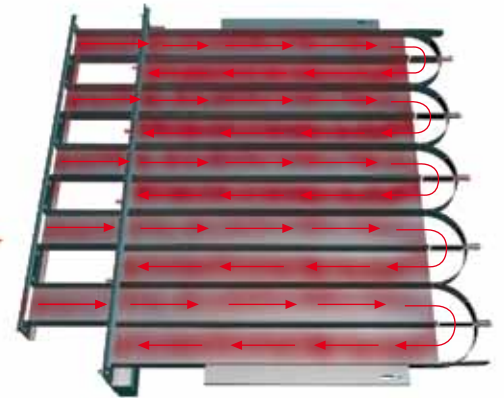


Masa Térmica

El horno Magma, gracias a su masa térmica, retiene gran cantidad de calor.

Masse Thermique

Le four Magma, grâce à sa masse thermique, retient une grande quantité de chaleur.



Regulación de las soleras

El horno consta de un sistema que regula individualmente la cantidad de aire que atraviesa las soleras por lo que permite una cocción de producto homogénea en todo el horno.

Reglage des soles

Chaque sole dispose d'un réglage individuel de l'air qui la traverse, ce qui permet une cuisson homogène du produit dans tout le four.



Puerta del horno

Con dos gatillos y junta de silicona que aportan gran estanqueidad a la cámara de cocción. En los modelos multipuertas, apertura manual independiente en los 4 niveles centrales, que proporcionan gran versatilidad para cocer productos con diferentes tiempos de cocción.

Porte du four

Elle est munie de deux verrous et d'un joint en silicone qui offrent une grande étanchéité à la chambre de cuisson. Sur les modèles multiportes, ouverture manuelle indépendante sur les 4 niveaux centraux, ce qui permet une grande polyvalence pour cuire des produits à différents temps de cuisson.



Aislamiento

El horno está perfectamente aislado mediante paneles de fibra de vidrio, lo cual reduce las pérdidas de calor.

Isolement

Le four est parfaitement isolé à travers des panneaux en laine de verre, ce qui réduit les pertes de chaleur.



MAGMA SOLERAS MULTIPUERTAS - MAGMA SOLES MULTIPORTES

Horno de 8 niveles de cocción. Trabaja depositando el pan directamente sobre la solera del horno mediante un sistema multicargador de carga y descarga, completa o parcial, o bien de manera manual, garantizando siempre la pérdida mínima de calor. Permite cocer panes de hasta 10 cm de alto utilizando el sistema multicargador.

Existe la posibilidad de utilizar un carro de cocción con bandejas (para bollería).

Four à 8 niveaux de cuisson. Il travaille en déposant le pain directement sur la sole du four à travers un système multichargeur de chargement et de déchargement, complet ou partiel, ou bien manuellement, ce qui garantit toujours la perte minimale de chaleur. Il permet de cuire des pains jusqu'à 10 cm de haut en utilisant le système multichargeur.

Il est possible d'utiliser un chariot de cuisson avec des plaques (pour viennoiseries).

SISTEMA MULTICARGADOR - SYSTÈME MULTICHARGEUR

El sistema de carga del multicargador implica 2 ventajas muy importantes que van a rentabilizar el negocio de la panadería:

AHORRO DE TIEMPO

- Cocción de una vez de la carga completa del horno
- Carga y descarga completa en tan solo 30 segundos

INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD

- Mientras dura la cocción personal dedicado a otras cosas
- No requiere de personal especializado para la carga y descarga del horno

Le système de chargement du multicargueur offre deux avantages très importants :

ÉCONOMIE DE TEMPS

- Cuisson en une seule fois du chargement complet du four
- Chargement et déchargement complet en seulement 30 sec.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ

- Pendant le temps de cuisson, le personnel se consacre à d'autres tâches
- Il n'y a pas besoin de personnel spécialisé pour le chargement et le déchargement du four

MODELO CON SISTEMA MULTICARGADOR ESTÁTICO MODÈLE AVEC SYSTÈME MULTICHARGEUR STATIQUE

Sistema multicargador muy robusto con rail superior o inferior, con movimiento lateral manual de carga y descarga automatizada. Ideal para obradores de gran producción. Requiere de carro de fermentación con tableros y carro de transferencia.

Système multicargueur très robuste avec un rail supérieur ou inférieur et mouvement latéral manuel, et chargement et déchargement automatisé. Parfait pour des fournils importants. Il demande chariot de fermentation avec des plateaux et chariot de transfert.

Modelo Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida útil solera Mesure utile sole (cm.)
MPS 14.4	14.4 m2	8	100 x 180



MODELO CON SISTEMA MULTICARGADOR MÓVIL MODÈLE AVEC SYSTÈME MULTICHARGEUR MOBILE

Sistema multicargador de fácil movilidad y manejo. Ideal para obradores con poco espacio.

Système multicargueur facile à bouger. Parfait pour des fournils avec peu d'espace.

Modelo Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida útil solera Mesure utile sole (cms.)
MPS 6.4	6.4 m2	8	100 x 80
MPS 9.6	9.6 m2	8	100 x 120





MAGMA SOLERAS - MAGMA SOLES

Horno de 8 o 10 niveles de cocción. Trabaja depositando el pan directamente sobre la solera del horno mediante un sistema multicargador de carga y descarga. Se carga y descarga de una sola vez sin la posibilidad de acceder a cada nivel de manera independiente. En los modelos de 8 niveles, permite cocer panes de hasta de 14 cm de alto y en los modelos de 10 niveles, permite cocer panes de hasta 10 cm de alto.

Existe la posibilidad de utilizar un carro de cocción con bandejas (para bollería).

Four de 8 ou 10 niveaux de cuisson qui dépose le pain directement sur la sole du four à travers un système multichargeur de chargement et de déchargement. Il est chargé et déchargé en une seule fois, sans possibilité d'accéder à chaque niveau de façon indépendante. Sur les modèles de 8 niveaux il permet de cuire des pains de jusqu'à 14 cm de haut, et sur les modèles de 10 niveaux, il permet de cuire des pains de jusqu'à 10 cm de haut.

Il est possible d'utiliser un chariot de cuisson avec des plateaux (pour viennoiserie).

SISTEMA MULTICARGADOR - SYSTÈME MULTICHARGEUR

MODELO CON SISTEMA MULTICARGADOR ESTÁTICO MODÈLE AVEC SYSTÈME MULTICHARGEUR STATIQUE

Modelo Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida útil solera Mesure utile sole
MS 14.4	14.4 m ²	8	100 x 180 cms.
MS 18	18 m ²	10	100 x 180 cms.

MODELO CON SISTEMA MULTICARGADOR MÓVIL MODÈLE AVEC SYSTÈME MULTICHARGEUR MOBILE

Modelo Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida útil solera Mesure utile sole
MS 6.4	6.4 m ²	8	100 x 80 cms.
MS 9.6	9.6 m ²	8	100 x 120 cms.
MS 8	8 m ²	10	100 x 80 cms.
MS 12	12 m ²	10	100 x 120 cms.





MAGMA PARA CARROS - MAGMA POUR CHARIOTS

Horno de 10 niveles en el que la cocción se realiza por la radiación transmitida por los paneles radiantes a las bandejas situadas en el carro de cocción. En este modelo de Magma, los productos van sobre bandejas que se sitúan en los carros que son introducidos dentro del horno. Permite cocer panes de hasta 10 cm. de alto.

Il s'agit d'un four à 10 niveaux dans lequel la cuisson se réalise à travers la radiation transmise par les panneaux radiants aux plaques ou fillets placés sur le chariot de cuisson. Sur ce modèle de Magma, les produits sont sur les plaques ou fillets situés sur les chariots qui sont introduits dans le four. Il permet de cuire des pains de jusqu'à 10 cm de haut.

MODELO DE UN SOLO CARRO MODÈLE À UN SEUL CHARIOT

Modelo Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida bandeja Mesure plateau
M 8	8 m ²	10	1 carro 100x80 cms. 1 chariot 100x80 cms.

MODELO DE DOBLE CARRO MODÈLE À DOUBLE CHARIOT

Model Modèle	Superficie cocción Surface de cuisson	Niveles Niveaux	Medida bandeja Mesure plateau
M 16	16 m ²	10	2 carros 100x80 cm 2 chariots 100x80 cm
M 19.2	19.2 m ²	10	2 carros 120x80 cm 2 chariots 120x80 cm



PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE



KS-95

El microprocesador permite programar y controlar a criterio de Usuario, los siguientes parámetros:

- 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 5 fases de cocción.

KS-95

Le microprocesseur permet de programmer et de contrôler les paramètres suivants, selon le critère de l'utilisateur:

- Ouverture du aura programmable et automatique.
- Température de cuisson.
- Temps de cuisson.
- Temps de vapeur au début de la cuisson.
- Jusqu'à 50 cuissons différentes.
- Il est possible de diviser chaque programme en 5 phases de cuisson.

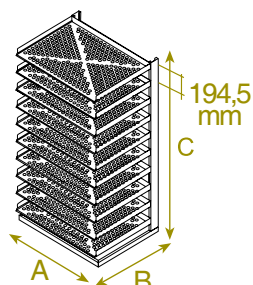
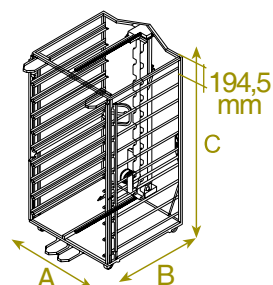
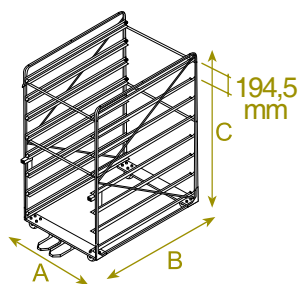
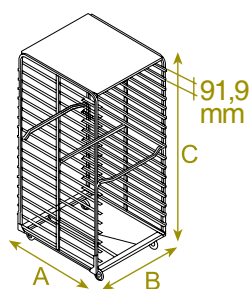


GAMA HORNOS / GAMME FOURS

Modelo Modèle	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Fondo puerta abierta Prof. porte ouverte (mm)	Alto Hauteur (mm)	Peso Poids (kg)	Capacidad niveles Capacité niveaux (cm)	Superficie Cocción Surface Cuisson (m ²)	Altura Máx. panes Hauteur Max. pains (cm)	Potencia Puissance (Kcal/h)	Consumo Gasoil Consommation Gasoil *(L/h)
MAGMA MULTIPUERTAS - MAGMA MULTIPORTES										
MPS-6,4 (Gas/Gasoil)	2.166	2.031	3.074	2.437	2.730	8 (100x80)	6,4	10 - 14	63.200	7,2
MPS-9,6 (Gas/Gasoil)	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (100x120)	9,6	10 - 14	99.750	11,4
MPS-14,4 (Gas/Gasoil)	2.166	2.915	4.102	2.437	4.651	8 (100x180)	14,4	10 - 14	137.500	15,7
MAGMA SOLERAS - MAGMA SOLES										
MS-6,4 (Gas/Gasoil)	2.055	2.031	2.949	2.366	2.730	8 (100x80)	6,4	14	63.200	7,2
MS-9,6 (Gas/Gasoil)	2.055	2.286	3.349	2.366	3.430	8 (100x120)	9,6	14	99.750	11,4
MS-14,4 (Gas/Gasoil)	2.055	2.915	4.102	2.366	4.651	8 (100x180)	14,4	14	137.500	19,6
MS-8 (Gas/Gasoil)	2.055	2.031	2.949	2.366	2.875	10 (100x80)	18,0	10	85.200	9,7
MS-12 (Gas/Gasoil)	2.055	2.286	3.349	2.366	3.947	10 (100x120)	12,0	10	99.750	11,4
MS-18 (Gas/Gasoil)	2.055	2.915	4.102	2.366	5.085	10 (100x180)	18,0	10	168.750	24,0
MAGMA PARA CARROS - MAGMA POUR CHARIOTS										
M-8-G/94	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (100x80)	8,0	10	85.200	9,7
M-16-G/94	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (100x160)	16,0	10	168.750	19,2
M-19,2-G/96	2.055	2.860	3.908	2.366	3.172	10 (120x160)	19,2	10	198.750	22,6



ELEMENTOS SISTEMA MULTICARGADOR / ÉLÉMENTS SYSTÈME MULTICHARGEUR



MODELO MODÈLE	HORNO FOUR	Ancho x Fondo x Alto Largeur x Fond x Hauteur A x B x C (mm)	Altura entre pisos Hauteur entre étages (mm)
CARROS DE FERMENTACIÓN - CHARIOTS DE FERMENTATION			
CMF-16 95x80	MPS 6,4; MS 6,4	961x860x2037	115
CMF-16 95x120	MPS 9,6; MS 9,6	1010x1211x2037	115
CMF-20 95x60	MPS 9,6; MS 9,6	961x660x2097	92
CMF-20 95x80	MS 8	961x860x2037	92
CMF-20 95x120	MS 12	1010x1211x2037	92
CMF-20 95x60	MS 12; MS 16	961x660x2097	92
CMF-16 100x60	MPS 14,4; MS 14,4	1060x660x2037	115
CMF-16 100x90	MPS 14,4; MS 14,4	1060x960x2037	115
CMF-20 100x60	MS 18	1060x660x2037	92
CMF-20 100x90	MS 18	1060x960x2037	92
CARROS DE TRANSFERENCIA - CHARIOTS DE TRANSFERT			
CMPF-8 100x80	MPS 6,4	1066x1310x2045	243
CMPF-8 100x120	MPS 9,6	1066x1710x2045	243
CMF-8 100x80	MS 6,4	1066x897x2045	243
CMF-8 100x120	MPS 9,6	1066x1297x2045	243
CMF-8 100x180	MPS 14,4	1480x3100x2400	243
CMF-10 100x80	MS 8	1066x897x2045	195
CMF-10 100x120	MS 12	1066x1297x2045	195
CMF-10 100x180	MS 18	1480x3100x2400	195
CARROS DE HORNEO/DESHORNEO - CHARIOTS D'ENFOURNEMENT ET DE DÉFOURNEMENT			
CMPH-8CP 100x80	MPS 6,4	1100x1440x2134	243
CMPH-8CP 100x120	MPS 9,6	1100x1840x2134	243
CMH-8CP 100x80	MS 6,4	1100x1475x2134	243
CMH-8CP 100x120	MS 9,6	1100x1875x2134	243
CMH-10CP 100x80	MS 8	1100x1475x2134	195
CMH-10CP 100x120	MS 12	1100x1875x2134	195
CMH-8CP 100x180 JAULA	MS 14,4	1480x3100x2400	243
CMH-10CP 100x180 JAULA	MS 18	1480x3100x2400	243
BANDEJEROS - CHARIOTS			
BMS-8 100x80	MPS 6,4; MS 6,4	1075x813x2009	243
BMS-8 100x120	MPS 9,6; MS 9,6	1075x1213x2009	243
BMS-10 100x80	MS 8	1075x813x2052	195
BMS-10 100x120	MS 12	1075x1213x2052	195
BM-10 100x80	M 8; M 16	1075x813x2044	195
BM-10A 2- 60x60	M 19,2	1275x813x2044	195

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

GI-636 Km. 6 Poligono 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



OFFICES / VERTRETUNGENS

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 / FILIALEN

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

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

32 Jalan Rajah
#03-01 Rajah Tower
329141 Singapore
GSM: +65 8468 4623
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