

75  
YEARS  
Since 1943

salva

# SALVA FRIO SALVA FROID



**SALVA** desde el año 1.943 aporta soluciones en el mundo de la panadería y pastelería.

El control del frío, por parte del panadero es un arte. Su dominio, permite ofrecer a sus clientes, durante las 24 horas del día, una mayor diversidad de productos, todos ellos recién horneados, tal como lo demanda el exigente mercado de hoy en día.

La tecnología del frío, difiere completamente de la tecnología de cocción, por ello, hace años, que **SALVA** creó la unidad de **SALVA FRIÓ**. Esta unidad se ha especializado en el diseño y fabricación de equipos para el control de las curvas de temperatura y de humedad, de tal manera que el producto resultante sea un producto fresco, aromático y que invite a ser degustado.

*Depuis 1943, SALVA fournit des solutions au secteur de la boulangerie et de la pâtisserie.*

*Le contrôle du froid est un art pour le boulanger. Sa maîtrise permet d'offrir aux clients, pendant toute la journée, une plus grande diversité de produits, tout juste enfournés, tel que le demande le marché qui est aujourd'hui de plus en plus exigeant.*

*La technologie du froid est totalement différente à la technologie de cuisson. C'est pour cela que SALVA a créé il y a quelques années l'unité de SALVA FROID. Cette unité est spécialisée en la conception et la fabrication d'équipements pour le contrôle des courbes de température et d'humidité, de façon à obtenir un produit frais, aromatique et qui invite à être dégusté.*

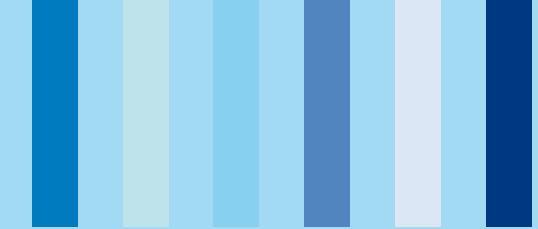




El control de la tecnología del frío requiere de auténticos profesionales. Personas que entienden y dominan las reacciones químicas producidas por las enzimas de las levaduras. Profesionales que controlan la actividad de las mismas a diferentes temperaturas y grados de humedad. Expertos que comprenden y controlan, todo lo que afecta a la masa, en este proceso crítico, de la fabricación.

*Le contrôle de la technologie du froid demande des professionnels hautement qualifiés. Des personnes qui comprennent et maîtrisent les réactions chimiques produites par les enzymes des levures. Des professionnels qui contrôlent l'activité de ces dernières à différentes températures et degrés d'humidité. Des experts qui comprennent et maîtrisent tout ce qui concerne la pâte dans ce processus critique de la fabrication.*



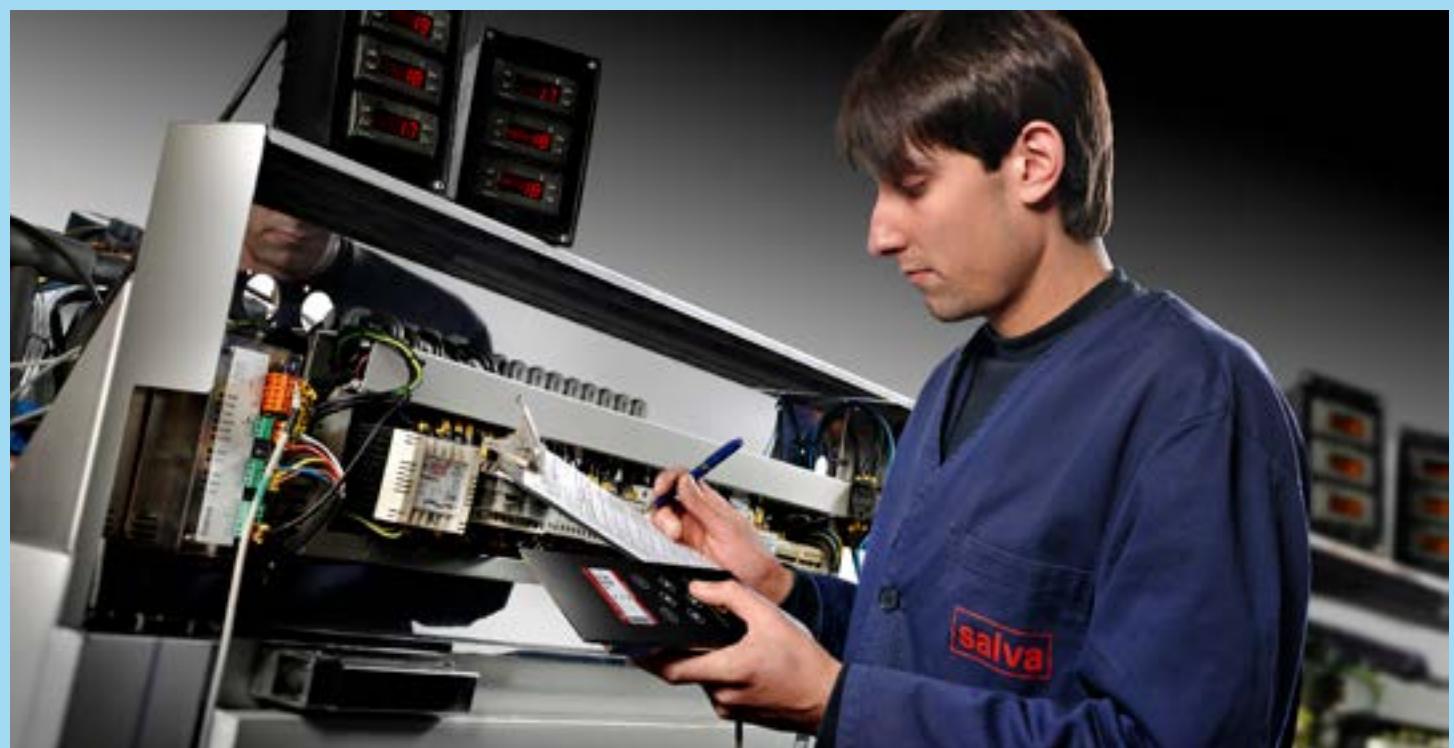


Exige un conocimiento profundo de la manera en que se extrae el calor de la masa, de la producción de aire frío, de su homogénea circulación en la cámara, de la producción y aportación adecuada de humedad, para que el aroma y el sabor de la masa, resulten reforzados.

Por todo esto, en **SALVA** se cuenta con los mejores expertos en tecnología del frío, los mejores medios de producción y un control de calidad de cada uno de los elementos constructivos que componen los equipos, que permiten ofrecer al mercado el mejor producto.

*Cela exige de profundes connaissances sur la façon d'extraire la chaleur de la pâte, de produire de l'air froid, d'obtenir sa circulation homogène dans la chambre et sur la production et l'apport adéquat d'humidité, tout cela pour que l'arôme et le goût de la pâte soient renforcés.*

*C'est la raison pour laquelle SALVA dispose des meilleurs experts en technologie du froid, ainsi que des meilleurs moyens de production et d'un contrôle de qualité de chaque élément constructif qui compose les équipements afin d'offrir le meilleur produit sur le marché.*



# Abatidores

## Cellule de refroidissement / Abatteur de température

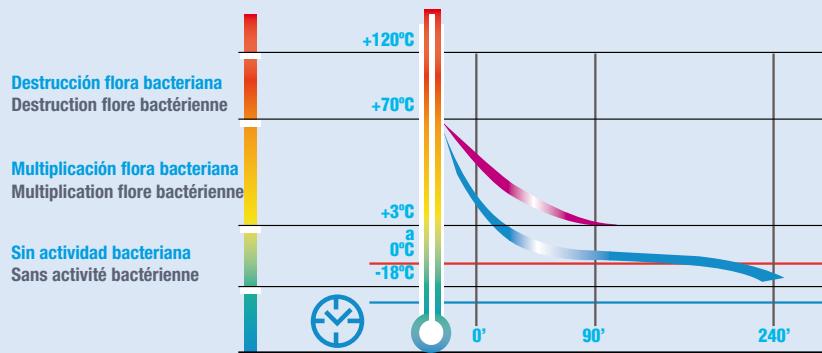
La gama de abatidores SALVA, son el mejor complemento para una panadería, que quiera afrontar los retos de un negocio del siglo XXI. Dos procesos en una máquina.

La gamme de cellules de refroidissement SALVA est le meilleur complément pour une boulangerie dont l'objectif est d'affronter les défis d'un commerce du XXI<sup>ème</sup> siècle. Deux processus en une seule machine.

### ABATIMIENTO / ABATTEMENT

Consiste en acelerar significativamente el proceso de enfriamiento. Se lleva el producto desde temperatura de cocción hasta temperatura en corazón de +3°C. en 90 min.

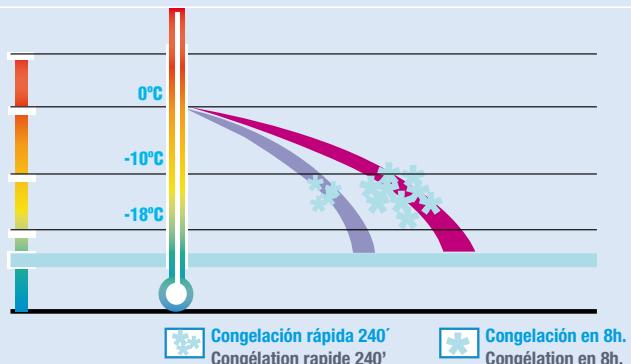
Il s'agit d'accélérer significativement le processus de refroidissement. Le produit passe d'une température de cuisson à une température à cœur de +3°C en 90 min.



### ULTRACONGELACIÓN / ULTRA CONGÉLATION

Baja la temperatura del producto desde cocción hasta -18° en 240 minutos. Evita la formación de macrocristales.

Elle consiste à baisser rapidement la température du produit depuis la cuisson jusqu'à -18° en 240 minutes. Évite la formation de macro-cristaux.



#### PRODUCTO FRESCO / PRODUIT FRAIS

Permite servir en cualquier momento, el producto con las mismas propiedades que recién hecho, como quieren sus clientes.

Permet de servir le produit à tout moment, avec les mêmes propriétés que le produit frais, comme aiment les clients.

#### REDUCIR EL PRODUCTO DE DESHECHO / RÉDUIRE LA MISE AU REBUT DU PRODUIT

Acomparar la venta a la producción, reduce el defectivo en un 50%.

L'adaptation de la vente à la production permet de réduire les rebus de 50%.

#### RAZONALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO / RATIONALISER LE PROCESSUS PRODUCTIF

Le permite atender los momentos de mayor demanda, sin riesgo a perder ventas.

Permet d'affronter les moments de grande demande sans risquer de perdre des ventes.

#### GESTIONAR MEJOR LOS RECURSOS HUMANO / MIEUX GÉRER LES RESSOURCES HUMANES

Organizar mejor las necesidades del personal. Evitar horarios nocturnos y festivos.

Organiser de façon optimale les besoins du personnel. Éviter les horaires nocturnes et les jours fériés.



## MÁXIMA UNIFORMIDAD / DE LA TEMPERATURA / UNIFORMITÉ MAXIMALE DE LA TEMPÉRATURE

La cámara interna, de diseño redondeada y estanca, permite que el flujo de aire alcance rápidamente las temperaturas requeridas en todos sus puntos.

*La chambre interne, au design arrondi et étanche, permet que le flux d'air atteigne rapidement les températures demandées dans toute sa surface.*



## MÁXIMA PRECISIÓN / PRÉCISION MAXIMALE

La sonda de temperatura multipunto permite detectar la temperatura de los alimentos con la máxima precisión en las distintas fases del abatimiento o ultracongelación.

*La sonde de température multipoint permet de détecter la température des aliments avec une précision maximale dans les différentes phases de l'abattement ou de l'ultra congélation.*



## MÁXIMA FUNCIONALIDAD / FONCTIONNALITÉ MAXIMALE

Los componentes de alta calidad, que forman el grupo refrigerador, ofrecen altas prestaciones incluso en condiciones de trabajo intensivas.

Utiliza el refrigerante R404A, conforme con las normas en lo que respecta al cuidado del medio ambiente.

*Les composants de haute qualité qui forment le groupe réfrigérateur fournissent d'importantes prestations même dans des conditions de travail intenses.*

*Le réfrigérant R404A est utilisé conformément aux normes concernant la protection de l'environnement.*



# Abatidores

Cellule de refroidissement / Abatteur de température

## De Bandeja / Pour plateaux



- Sistema de correderas con 3 posiciones para cada bandeja:
  - Stándar:65mm / -A 50mm /-A 32,5mm.
- Aislamiento de 60mm de poliuretano de alta densidad (42kg/m<sup>3</sup>)
- Acabado en acero inox aisi 304, 18/10 satinado.
- Incluye de serie la sonda de temperatura y desescarche.
- Memoria hasta 99 ciclos de abatimiento de temperatura o ultracongelación.  
Permite abatir o ultracongelar el producto en base a un intervalo de tiempo prefijado(y por lo tanto en los 90' o 240' exigidos por las normas HAccp) o mediante el control de la temperatura en el corazón del producto a través de una sonda de temperatura.
- Système de glissières avec 3 positions pour chaque plateau:
  - Standard: 65mm / -A 50mm /-A 32,5mm
- Isolement de 60 mm en polyuréthane haute densité (42kg/m<sup>3</sup>)
- Finition en acier inox. aisi 304, 18/10 satiné.
- Inclut de série la sonde de température et de dégivrage.
- Enregistre jusqu'à 99 cycles d'abattement ou d'ultra congélation.  
Permet d'abattre ou d'ultracongeler le produit sur un intervalle de temps préfixé (et par conséquent, en 90' ou 240', conformément aux normes HACCP) ou à travers le contrôle de la température au cœur du produit avec une sonde de température.

TIPO	Dimensiones	Ciclo abatimiento	Ciclo congelación	Capacidad abatimiento	Capacidad congelación	Capacidad refrigeración	Tensión	Potencia	Corriente	Capacidad bandejas	Peso
TYPE	Dimensions	Cycle abattement	Cycle congélation	Capacité abattement	Capacité congélation	Capacité réfrigération	Tension	Puissance	Courant	Capacité plateaux	Poids
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