

salva

MACHINES/MACHINEN

Dough engineering
Teigtechnik





THE ALLIANCE OF TWO LEADING COMPANIES WITH A SINGLE GOAL

DAS BÜNDNIS ZWISCHEN 2 MARKTFÜHRERN FÜR EIN GEMEINSAMES ZIEL



SALVA INDUSTRIAL, a leader in the manufacture of machinery for bakeries, pastries and caterers, and F. MENDOZA, a leader in the design and manufacture of machines for bakeries, have decided to take on the challenge of a global market through a business alliance.

With this alliance we offer the market the best of both companies. On the one hand SALVA offers experience in the industrial manufacture of bread plant facilities and its extensive sales and service network, which reaches 87 countries all around the world. On the other hand MENDOZA provides experience and excellence in the design and manufacture of standard and bespoke machinery, of great renown among users.

All our machines have been designed to allow you to reach the level of automation required in your business, meaning you can meet stringent deadlines whilst maintaining the quality of the product offered to your customers, whether you are an artisan baker or a large bakery.

SALVA INDUSTRIAL, Marktführer bei der Herstellung von Maschinen für das Bäckerei-/Konditorei- sowie das Hotel- und Gaststättengewerbe und F. MENDOZA, Marktführer bei der Planung und Herstellung von Maschinen für das Bäckereigewerbe, haben sich dazu entschlossen, sich der Herausforderung eines globalen Marktes anhand eines Unternehmensbündnisses zu stellen.

Mit diesem Bündnis bieten wir dem Markt das Beste beider Unternehmen. SALVA verfügt über Erfahrung in der industriellen Herstellung von Maschinen für die Brotherstellung sowie ein breites Vertriebs- und Kundendienstnetz, welches sich auf weltweit 87 Länder erstreckt. MENDOZA verfügt seinerseits über Erfahrung und Expertise bei der Planung und Herstellung von Standard- und maßgefertigten Maschinen, welche von allen Benutzern anerkannt wird.

Alle unsere Maschinen wurden so ausgelegt, dass Sie denjenigen Automatisierungsgrad erreichen, den Sie für ihr Geschäft benötigen, um sich den heutigen anspruchsvollen Zeiten zu stellen. Hierbei wird die den Kunden gebotene Produktqualität erhalten, gleich, ob Sie ein handwerklich arbeitender Bäcker sind oder ob Sie es sich um eine Brotfabrik handelt.



SEMI-AUTOMATIC GROUP

HALBAUTOMATISCHE MASCHINEN

The semi-automatic group has been designed for small sized bakeries which use up to 300 kg of flour a day. These bakeries strive to produce artisan bread, with some help through the automation of the shaping process.

Die Gruppe der halbautomatischen Maschinen ist für Bäckereien mit kleiner Produktionskapazität bis zu 300 kg Mehl pro Tag gedacht, welche ein handwerkliches Brot mit einer kleinen Hilfe durch die Automatisierung des Formvorgangs herstellen möchten.

MANUAL INTERMEDIATE PROVER SM-250

MANUELLE VORGÄRSCHRANK SM-250

The solid, compact structure of the Rest Chamber allows up to a maximum of 558 pieces. The dough is deposited in the hoppers in a static manner, thus ensuring it is free of any tension, resulting in high quality bread.

Die solide, kompakte Konstruktion der Ruhekammer ermöglicht maximal 558 Stücke. Die Teiglinge befinden sich unbeweglich in den Fächern, wodurch Spannungsfreiheit und somit ein qualitativ hochwertiges Brot garantiert wird.



The ergonomic design of the table means optimum performance.

Das ergonomische Design des Tisches ermöglicht maximale Leistung.



Depositing on the shaper is carried out in such a way as to avoid any tension in the dough.

Das Auflegen auf der Teigformmaschine erfolgt so, dass keine Spannungen im Teig entstehen.

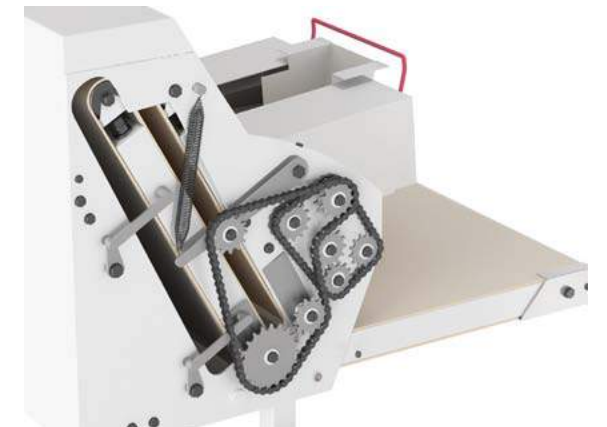


F-700 VERTICAL MOULDER

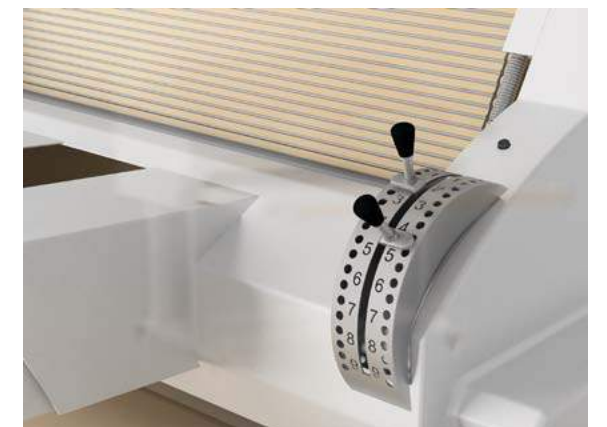
VERTIKAL TEIGFORMMASCHINE F-700

Designed in such a way as to allow pre-rolling and progressive, uniform shaping and lengthening of the dough in an automatic, continuous process, up to a maximum length of 70 cm.

Die Maschine ist so konstruiert, dass die Teiglinge in einem automatischen Verfahren gleichmäßig nacheinander vorlaminieren, geformt und bis zu einer Maximallänge von 70 cm gelängt werden können.



Oversized components for greater reliability.
Überdimensionierte Bauteile für eine höhere Zuverlässigkeit.



Fast, exact adjustment. All controls within hands reach.
Schnelle, präzise Einstellung. Alle Bedienelemente leicht zugänglich.

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN

THALASSA, AUTOMATIC OIL-FREE DIVIDER

THALASSA, AUTOMATISCHE TEILMASCHINE OHNE ÖL

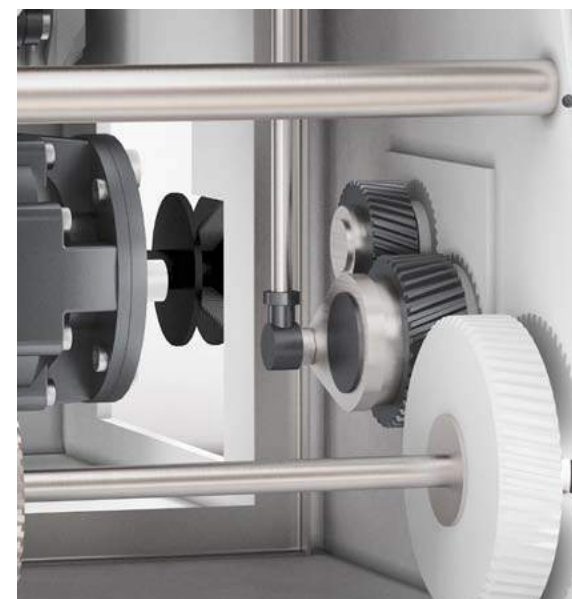
The divider is designed to support the most stringent working conditions. Equipped with electromechanical speed variator as standard.

Die Portioniermaschine ist so ausgelegt, dass sie den Arbeitsbelastungen auch unter den anspruchsvollsten Bedingungen Stand halten kann. Sie ist serienmäßig mit einem elektromechanischen Drehzahlregler ausgestattet.



The Hard Chrome drum allows work even in the most stringent conditions.

Die Trommel aus Hartchrom ermöglicht das Arbeiten unter den anspruchsvollsten Bedingungen.



Helicoid transmission pinions. Maximum resistance with minimum noise level.

Schrägerverzahnte Ritzel. Maximale Festigkeit bei minimaler Geräuscentwicklung.

Optional:

- 160 kg Pressure dough hopper.
- 160 kg Dough hopper.
- 160 kg Teflon dough hopper.
- 160 kg Conical Teflon dough hopper.
- 160 kg Conical Teflon dough hopper.
- 200 kg Dough hopper.
- 200 kg Teflon dough hopper.
- Motorised weight adjustment system.
- Programmable piece counter.

Optional erhältlich:

- Drucktrichter für 160 kg Teig
- Trichter für 160 kg Teig mit Schutzgitter.
- Trichter für 160 kg Teig mit Schutzgitter und Teflonbeschichtung.
- Trichter für 160 kg Teig, kegelförmig mit Schutzgitter und Teflonbeschichtung.
- Trichter für 200 kg Teig mit Schutzgitter.
- Trichter für 200 kg Teig mit Schutzgitter und Teflonbeschichtung
- Motorbetriebenes Gewichtsreguliersystem.
- Programmierbarer Stückzähler.

DAE, AUTOMATIC DIVIDER

DAE, AUTOMATISCHE TEILMASCHINE

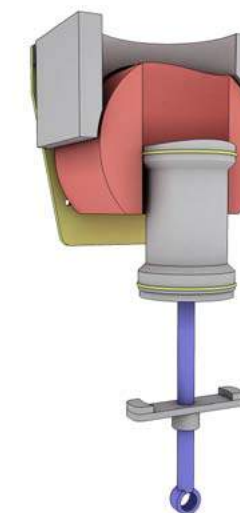
Volumetric absorption divider with built-in recede system for more accurate weighing. Equipped with an electronic speed variator for work with production which ranges from 1200 through to 2400 pcs/hour.

Volumetrischer Ansaug-Teigteiler mit zurückgehaltenem Rücklaufkolben für eine höhere Gewichtspräzision. Mit einem elektronischen Drehzahlregler ausgestattet, der die Arbeit mit Produktionszahlen zwischen 1200 und 2.400 Stück/Stunde ermöglicht.



Adjustable mouler for different piece sizes.

Verstellbarer Rundwirker für die Anpassung an verschiedene Stückgrößen.



The monobloc design of the drum-piston reduces maintenance costs to the minimum.

Die Monoblock-Konstruktion der Trommel-Kolben-Baugruppe sorgt für minimale Wartungskosten.

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN

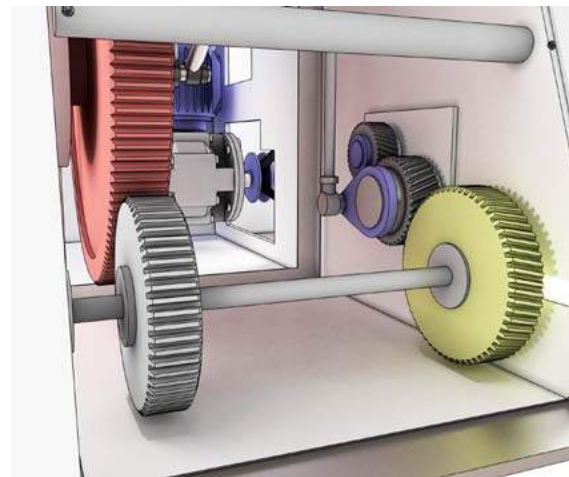
PM-6 AUTOMATIC OIL FREE DIVIDER

PM-6 AUTOMATISCHE TEILMASCHINE OHNE ÖL



The drum and the piston are made from stainless steel AISI304.

Trommel und Kolben sind aus Edelstahl AISI304 gefertigt.



Helioid transmission pinions: maximum resistance with minimum noise.

Schrägverzahnte Ritzel: Maximale Festigkeit bei minimaler Geräuscentwicklung.



Optional:

- 160 kg Pressure dough hopper
- 160 kg Teflon dough hopper.
- 160 kg Conical Teflon dough hopper.
- 200 kg Teflon dough hopper.
- Stainless Finish



Fitted with an electronic piece counter.
Mit elektronischem Stückzähler.



The optional pressure hopper always offers perfect weighing, even with doughs which are very hard, fermented or moist.
Der optionale Drucktrichter bietet immer die perfekte Wägung, sogar bei sehr harten, gegorenen oder wasserhaltigen Teigen.

Optional erhältlich:

- Drucktrichter für 160 kg Teig
- Trichter für 160 kg Teig mit Schutzgitter und Teflonbeschichtung
- Trichter für 160 kg Teig und Teflonbeschichtung.
- Trichter für 200 kg Teig mit Schutzgitter und Teflonbeschichtung
- Rostfreie Oberfläche

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN

S STATIC INTERMEDIATE PROVER

STATISCHE S VORGAÄRSCHRANK

Static resting reduces the tension of the dough, producing a high quality product. Salva's S Chambers can work with pieces of up to 500g and are 100% compatible with the other elements of the facility.

Das statische Ruhen vermindert die Teigspannung und führt zu einem qualitativ hochwertigen Produkt. Die Ruhekammern S von Salva können mit Stücken bis zu 500 g arbeiten und sind 100% kompatibel mit den restlichen Maschinen für die Brotherstellung.



The electrical flour applicator, which is standard in all models, prevents the dough from sticking. Electronically controlled automated movement.

Der in allen Modellen serienmäßig vorhandene elektrische Mehlstreuer vermeidet das Ankleben des Teiges. Elektronisch gesteuerte, automatisierte Bewegung.

"IMPERIAL" DINAMIC INTERMEDIATE PROVER

DYNAMISCHE VORGAÄRSCHRANK "IMPERIAL"



Salva-Mendoza's Imperial chamber is suitable for very moist pieces of up to 1250 g, and its use is recommended with automatic shaper-sheeter lines.

Die Ruhekammer Imperial von Salva-Mendoza ist für das Arbeiten mit stark wasserhaltigen Teigen bis zu 1250 g geeignet und ihre Verwendung wird zusammen mit den automatischen Teigform- und Absetzstraßen empfohlen.



The high density nylon hoppers prevent any sticking, even with very moist doughs.

Die hochdichten Nylonfächer verhindern das Ankleben sogar bei sehr wasserhaltigen Teigen.

Optional:

Flour recovering boxes.
Electric drive flouring
Reversible conveyor belt
UV-Light

Optional erhältlich:

Mehl-Abholer
Elektroantrieb abmehlen
Reversibel Transportband
UV-Licht



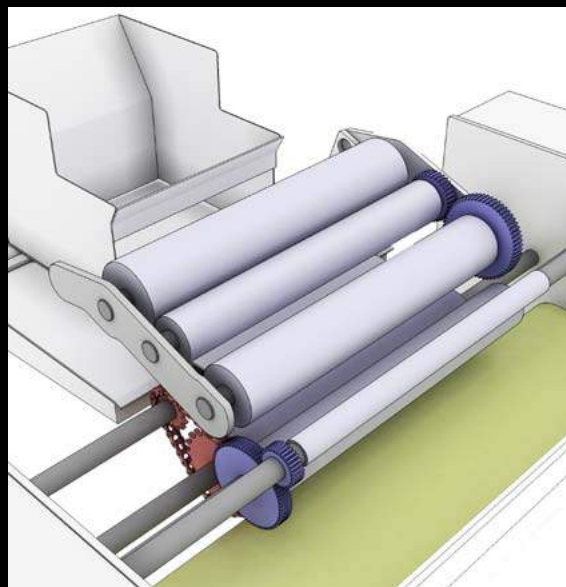
A PLC controls the machine and the flour applicator, disconnecting when there is no automatic piece.

Eine PLC-Steuerung steuert die Maschine und den Mehlsstreuer und schaltet Letzteren automatisch ab, wenn kein Teigling vorhanden ist.

DANUBIO FH-700 HORIZONTAL MOULDER HORIZONTALES TEIGFORMMASCHINE DANUBIO FH-700

The Danubio moulder can produce up to 2400 pieces of up to 55 cm long, with a range of weights of between 30 and 1250 g. It has a pre-rolling system and can be equipped to produce loaves with a pointed tip.

Die Teigformmaschine Danubio kann bis zu 2.400 Stücke von maximal 55 cm Länge produzieren, wobei der Gewichtsbereich zwischen 30 und 1250 g liegt. Sie verfügt über ein Vorlaminiersystem und kann für die Produktion von Broten mit spitzen Enden ausgerüstet werden.



Two adjustable Teflon rollers: low friction coefficient with the dough and long useful life.

Zwei verstellbare, teflonbeschichtete Laminierwalzen: niedriger Reibungsfaktor mit dem Teig und lange Nutzungsdauer.



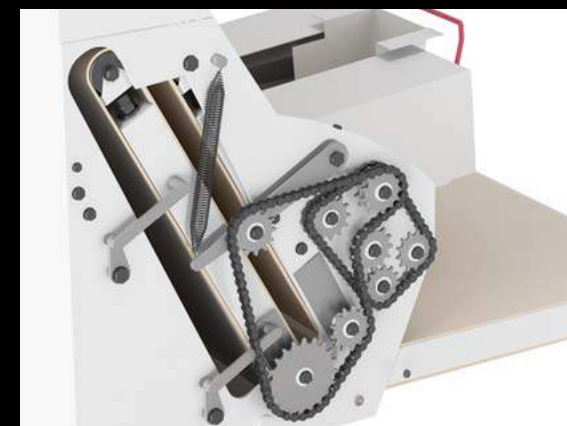
Can be fitted with compacting guides for sliced bread.
Mögliche Ausrüstung mit Druckwalzen für Kastenbrote.



F-700 VERTICAL MOULDER TEIGFORMMASCHINE VERTIKAL F-700

Designed in such a way as to allow pre-rolling and progressive, uniform shaping and lengthening of the dough in an automatic, continuous process, up to a maximum length of 70 cm.

Die Maschine ist so konstruiert, dass die Teiglinge in einem automatischen Verfahren gleichmäßig nacheinander vorlaminieren, geformt und bis zu einer Maximallänge von 70 cm gelängt werden können.



Oversized components for greater reliability.
Überdimensionierte Bauteile für eine höhere Zuverlässigkeit.



Fast, exact adjustment, with all controls within hands reach.
Schnelle, präzise Einstellung, alle Bedienelemente leicht zugänglich.

Optional:

Pre-roller and input belt for F-700D shaper.

Optional:

Einlaufband und Vorlaminierwalze für Teigformmaschine F-700D.

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN

CM COMPACT MOULDER WITH AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE

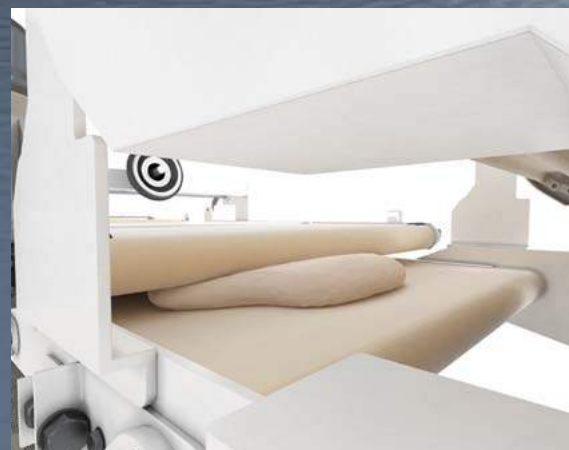
CM KOMPAKTE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG

The CM provides your business with all the advantages of an industrial shaper-sheeter line in a reduced space. Its production of up to 1500 pieces/hour, the intermediate dough rest and the possibility of working with trays or boards of up to 100 cm make it a great ally to start serial production.

Die CM stellt Ihrem Geschäft platzsparend alle Vorteile einer industriellen Teigform- und Absetzstraße zur Verfügung. Ihre Produktion von bis zu 1500 Stück/Stunde, das zwischenzeitliche Ruhen des Teiges und die Möglichkeit, mit bis zu 100 cm großen Blechen zu arbeiten, machen sie zu einer großen Hilfe für den Beginn einer Serienproduktion.



The shaper is fitted with a standard automatic flour applier.
Die Teigformmaschine ist serienmäßig mit einem automatischen Mehlstreuer ausgestattet.



The CM can produce pointed tip bread thanks to the lockable upper stretch roller and its pointed tip shaper.
Dank ihrem oberen, feststellbaren Strecktuch und dem Spitzenformer kann die CM Brot mit spitzen Enden produzieren.



Optional:

Dual action aligner-depositor for trays with a width of over 800 mm, or to work with several pieces per tray.

Optional erhältlich:

Tandem-Zentrier-Absetzvorrichtung für Bleche über 800 mm Breite oder zum Arbeiten mit mehreren Stücken pro Blech.

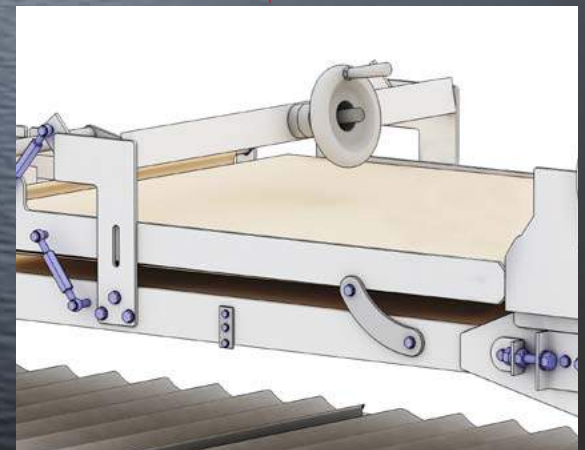


Equipped with multi edge system for small pieces and recovery unit tips.



The dual action aligner/depositor allows several pieces to be deposited per tray channel.

Die Tandem-Zentrier-Absetzvorrichtung ermöglicht das Absetzen mehrerer Stücke pro Blechkanal.



Rolling height can be adjusted to adapt to all types of pieces.
Die Streckhöhe ist einstellbar und kann an alle Arten von Stücken angepasst werden.

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN

PG AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE

PG AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBULEGUNG

Allows the automatic moulder of up to 1800 pieces/hour. The size of the pieces ranges from 150 g to 500 g. Allows automatic sheeting, with manual tray feed, meaning one single person can deal with the whole production of the facility. The standard version has a 4-minute tray loading device for a single tray size. Should the bakery use other tray sizes, the line can be designed for up to 3 different sizes.

Ermöglicht das automatische Absetzen einer Produktion von bis zu 1.800 Stück/Stunde. Das Gewicht der Stücke kann zwischen 150 g und 500 g liegen. Ermöglicht das automatische Absetzen mit manueller Zuführung der Bleche, so dass die Brotherstellungsmaschinen von nur 1 Person bedient werden können. Die Standardausführung verfügt über ein 4 Min.-Blechmagazin für eine einzige Blechgröße. Wird in der Backstube mit mehreren Blechgrößen gearbeitet, kann die Straße für bis zu 3 verschiedene Größen ausgelegt werden.



Rolling out is done by way of a fixed plate and a lower roller, in order to adjust the height and ensure the dough has less tension.

Das Strecken erfolgt durch eine feststehende Platte und ein unteres Tuch, wodurch die Höhe verstellt werden kann und die Teigspannung geringer ist.



The trays are housed in a mechanism which allows the pieces to be deposited on it.

Die Bleche werden in einer Vorrichtung abgestellt, welche das Absetzen der Stücke auf den Blechen ermöglicht.



Optionals:

For single tray size 7 min. rest chamber.
For 2 tray sizes 4 min. rest chamber.
For 2 tray sizes 7 min. rest chamber.
For 3 tray sizes 4 min. rest chamber.
For 3 tray sizes 7 min. rest chamber.
Tray supplement for width greater than 800 mm.

Optional erhältlich:

Für 1 Blechgröße 7 Min.-Rumekammer.
Für 2 Blechgrößen 4 Min.-Rumekammer.
Für 2 Blechgrößen 7 Min.-Rumekammer.
Für 3 Blechgrößen 4 Min.-Rumekammer.
Für 3 Blechgrößen 7 Min.-Rumekammer.
Blechergänzung für Breiten über 800 mm

The pointed tip collecting system allows kneading to be fully benefited from.
Das Spitzenauffangsystem ermöglicht die 100%ige Nutzung des gekneteten Teiges.



Rolling out is progressive thanks to the harp system, resulting in less tension in the dough.

Das progressive Ziehen anhand des Harfensystems führt zu einer geringeren Spannung des Teiges.

AUTOMATIC GROUP

AUTOMATISCHE MASCHINEN



COSTA AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING AND ACCUMULATOR DEVICE.

COSTA AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG UND BLECHMAGAZIN

Salva-Mendoza's Costa line is the ideal solution to automate your bakery. Allows a single person to attend to the kneading process or rack transfer, thanks to its 14-tray accumulator. Its production of up to 2000 pieces per hour will multiply your profitability and the efficiency of your human resources.

Die Salva-Mendoza Linie Costa ist die ideale Lösung für die Automatisierung Ihrer Backstube. Dank ihres Lagerraums für 14 Bleche ermöglicht sie es einer einzigen Person, sich um den Knetvorgang bzw. das Verfahren der Wagen zu kümmern. Ihre Produktion von bis zu 2000 Stück in der Stunde vervielfacht Ihre Rentabilität und die Effizienz Ihres Personals.



With 14 tray accumulator (+5 in reception)
Mit Blechmagazin für 14 Bleche (+5 am Einlauf).



The moving Costa model can work with up to 3 different tray sizes.
Das Modell Costa Mobil kann mit bis zu 3 verschiedenen Blechgrößen arbeiten.



The brains behind this Shaper-Sheeter is its PLC, which is capable of handling all the machine automatisms at the same time. Its mechanical robustness, along with the PLC, make it a machine capable of dealing with production of up to 4000 kg of flour per day in a shift of 8 hours with a single person.

Das Gehirn dieser Teigform- und Absetzmaschine befindet sich in der PLC-Steuerung, die in der Lage ist, simultan alle Automatismen der Maschine zu steuern. Die mechanische Widerstandsfähigkeit und die PLC-Steuerung machen sie zu einer Maschine für eine Produktion von bis zu 4000 kg Mehl am Tag bei einer 8-stündigen Schicht und einem einzigen Bediener.

Optionals:

For single tray size 7 min. rest chamber.
For different tray sizes 4 min. rest chamber.
For different tray sizes 7 min. rest chamber.
Tray supplement for width greater than 800 mm

Optional erhältlich:

Für 1 Blechgröße 7 Min.-Rumekammer.
Für verschiedene Blechgrößen 4 Min.-Rumekammer.
Für verschiedene Blechgrößen 7 Min.-Rumekammer.
Blechergänzung für Breiten über 800 mm

FERMENTED DOUGH DIVIDER

TEIGTEILER FÜR GEGÄRTE TEIGE

CIABATTA FERMENTED DOUGH DIVIDER

CIABATTA-TEIGTEILER FÜR GEGÄRTE TEIGE



Height adjustable, motorised multi-roller.
Motorbetriebene, höhenverstellbare Multi-Laminierwalze.

Clients demand ever higher quality products. Salva-Mendoza's Ciabattera is designed to work with doughs with moisture of up to 90%, fermented in blocks. It allows the production of a large range of specialities, reaching production of up to 320 kg/hour. The perfect machine to differentiate your business from competitors.

Die Kunden verlangen immer mehr nach qualitativ hochwertigen Produkten. Der Ciabatta-Teigteiler Salva-Mendoza ist für das Arbeiten mit gegärten Teigblöcken mit einem Wassergehalt von bis zu 90% ausgelegt. Er ermöglicht die Herstellung einer großen Vielfalt von Spezialitäten, wobei eine Produktion von bis zu 320 kg/Stunde möglich ist. Die perfekte Maschine, um Ihr Geschäft von der Konkurrenz zu differenzieren.



Controllable speed using electronic variator and oversized transmission.
Per elektronischem Drehzahlregler steuerbare Geschwindigkeit und überdimensionierte Kraftübertragung.

Optional:

Fermented dough divider with automatic sheeter.

Optional erhältlich:

Teigteiler für gegärte Teige mit automatischer Absetzvorrichtung.

salva



Diagonal cutting tools for small pieces, including pointed tips.
Einschließlich Schrägschnittvorrichtungen für kleine Stücke mit Spitzen.



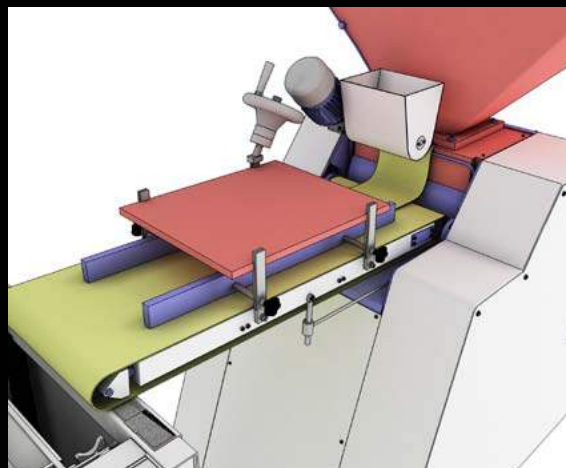
The multi-cutting rotatory drum, made from high resistance thermoplastic resin, can make 4, 6, 7 or 10 cuts without having to change tools.
Die aus thermoplastischem Harz hergestellte Mehrfachschnitt-Drehtrommel ermöglicht 4, 6, 7 oder 10 Schnitte ohne Werkzeugwechsel.

AUTOMATIC BAGUETTE LINE “ROLLING”

AUTOMATISCHE BAGUETTE LINIE “ROLLING”

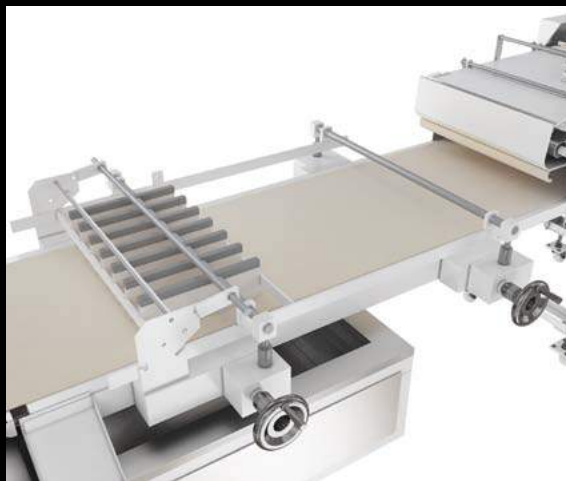
The loaf sheeter line is designed for the serial production of average moisture products, with production of 1800 pieces/hour and 2 automatic sheeter options. This less aggressive treatment of the dough generates less accumulation of tensions during the process, allowing it to work without an initial rest chamber.

Die Absetzstraße für Teigstränge ist für die Serienproduktion von Produkten mit mittlerem Wassergehalt vorgesehen, bei einer Produktion von 1800 Stück/Stunde und 2 automatischen Absetzoptionen. Die weniger aggressive Bearbeitung des Teigs führt zu einer geringeren Spannung während des gesamten Verfahrens, wodurch ohne vorgeschaltete Ruhekammer gearbeitet werden kann.



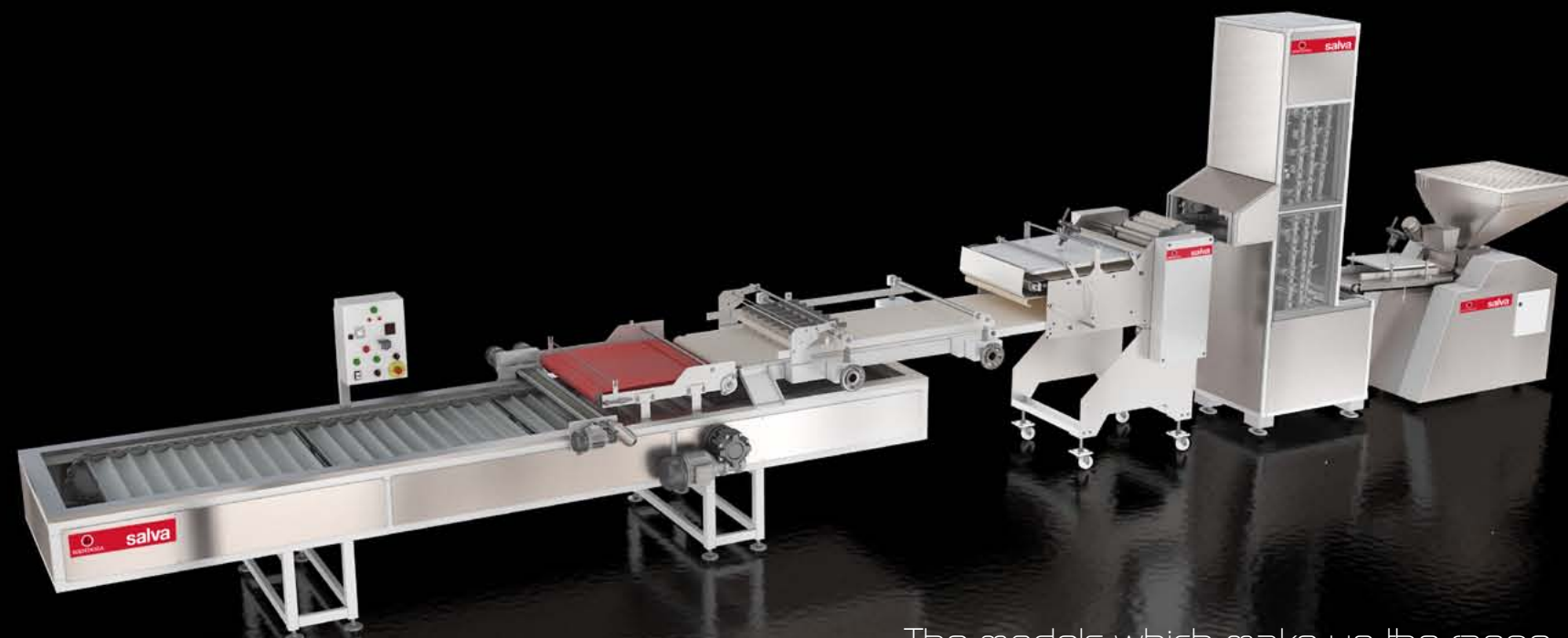
The width and height adjustable pre-shaping is carried out at the divider output, obtaining a loaf which is ready to rest in the rest chamber.

Die in Breite und Höhe verstellbare Vorformung erfolgt am Auslauf des Teigteilers und liefert einen Teigstrang, der für das Ruhen im Rumekammer bereit ist.



The rectangular shaping allows the piece to accumulate less tension during subsequent rolling out.

Durch das rechteckige Format bilden sich während des nachfolgenden Streckvorgangs weniger Spannungen.



The models which make up the range:

PG Loaf sheeter line with 4 minute rest chamber.
PG Loaf sheeter line with 7 minute rest chamber.
PG Loaf sheeter line for 2 tray sizes with 4 minute rest chamber.
PG Loaf sheeter line for 2 tray sizes with 7 minute rest chamber.
PG Loaf sheeter line for 3 tray sizes with 4 minute rest chamber.
PG Loaf sheeter line for 3 tray sizes with 7 minute rest chamber.
Fixed Costa loaf sheeter line with 4 minute rest chamber.
Fixed Costa loaf sheeter line with 7 minute rest chamber.
Moving Costa loaf sheeter line with 4 minute rest chamber.
Moving Costa loaf sheeter line with 7 minute rest chamber.

Modelle:

Absetzstraße Teigstränge PG mit 4 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge PG mit 7 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge PG für 2 Blechgrößen mit 4 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge PG für 2 Blechgrößen mit 7 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge PG für 3 Blechgrößen mit 4 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge PG für 3 Blechgrößen mit 7 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge Costa fix mit 4 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge Costa fix mit 7 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge Costa mobil mit 4 Min.-Rumekammer.
Absetzstraße Teigstränge Costa mobil mit 7 Min.-Rumekammer.



Whilst resting, the rocking movement in the high density compartments helps the loaf to improve its shape.
Während der Ruhephase verbessert das Versenken der Stränge in den hochdichten Fächern seinerseits die Formgebung.

Optional:

160 kg Dough presurized dough hopper.
200 kg Dough hopper.
200 kg Hopper supplement

Optionen:

Drucktrichter für 160 kg Teig
Trichter 200 kg Teig

AUTOMATIC MULTIPLE PIECE LINE
AUTOMATISCHE MULTI-STÜCK LINIE



The production lines for multiple pieces are designed and built for bakery companies with high production requirements. They go from 3,600 pieces/hour with a piece maximum of 250g, up to 7200 pieces/hour with a maximum size of 100g.

The installation of a line of this type requires a detailed study of the customer's needs. This personalised study takes into account the following:

Products to be manufactured: The highly specialised nature of these lines means they work with a limited variety of products. It is necessary to know the size of the pieces, their final shape and level of moisture of the dough.

Target production: The purpose of these lines is to satisfy a demand for high production, producing a high quality final product. The number of pieces, the work shifts and the human resources available are details which will help us to advise you on your purchase.

Workspace: Production space is ever more expensive and difficult to find, which is why it is necessary to carry out a study to optimise the facility and the production space available in the design of the line.

Using this information SALVA's sales team, in collaboration with Mendoza's Engineering Dept, can provide you with the most suitable solution, allowing you to maximise your investment right from the first day.

Die Produktionsstraßen für verschiedenartige Stücke sind für Brotfabriken mit hohem Produktionsbedarf ausgelegt und konstruiert worden. Diese reichen von 3.600 Stück/Stunde mit einem maximalen Stückgewicht von 250 g bis zu 7.200 Stück/Stunde bei maximal 100 g.

Die Installation einer Straße dieser Art erfordert eine detaillierte Analyse der Bedürfnisse des jeweiligen Kunden. Diese personalisierte Analyse berücksichtigt folgende Punkte:

Herzustellende Produkte: Der hohe Spezialisierungsgrad, durch den sich diese Straßen auszeichnen, ermöglicht das Bearbeiten einer begrenzten Anzahl verschiedener Produkte. Die Größe des Stücks, seine Endform und der Wassergehalt des Teiges müssen bekannt sein.

Zielproduktion: Die Zielsetzung dieser Straßen besteht darin, einem hohen Produktionsbedarf gerecht zu werden und ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu erzielen. Die Anzahl der Stücke, die Arbeitsschichten und das verfügbare Personal sind Daten, die uns bei der Beratung Ihrer Anschaffung helfen.

Arbeitsraum: Der Produktionsquadratmeter wird immer mehr zu einem knappen, teuren Gut; deshalb hat die Analyse zum Ziel, die Anlage und den verfügbaren Produktionsraum bei der Planung so weit wie möglich zu optimieren.

Mit all diesen Daten kann Ihnen das Vertriebsteam von SALVA zusammen mit der Technikabteilung von Mendoza die geeignetste Lösung anbieten, so dass Ihre Investition vom ersten Tag an rentabel ist.



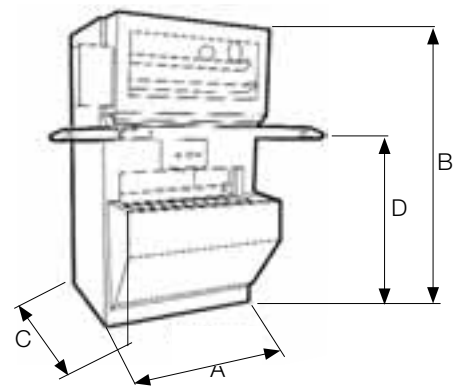
The Divider, at the heart of the multiple piece line, has similar characteristics to the PM-6. Its high production capacity makes it the star product for the manufacture of pitta bread.

Der Linie, das Herzstück der Straße für verschiedenartige Stücke, hat ähnliche Eigenschaften wie der PM-6. Seine hohe Produktionskapazität macht aus ihm das Starprodukt für die Herstellung von Pitabrot.

RANGE OF WEIGHTS GEWICHTSBEREICH	
Ø PISTÓN Durchmesser KOLBEN	Grs
60	25-150
65	30-200
75	40-300

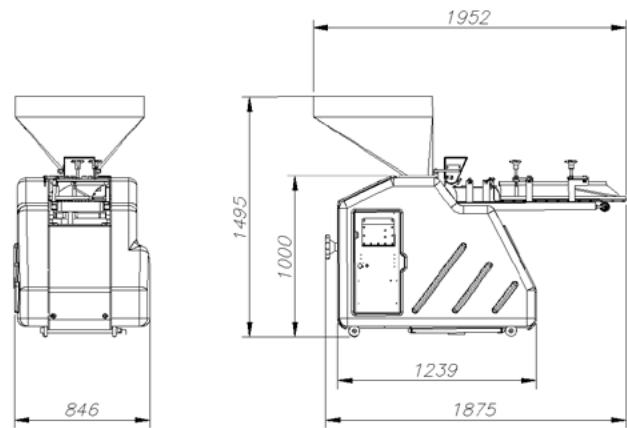
TECHNICAL CHARACTERISTIQUES
TECHNISCHE ANGABEN

MANUAL INTERMEDIATE PROVER SM-250
MANUELLE VORGÄRSCHRANK SM-250



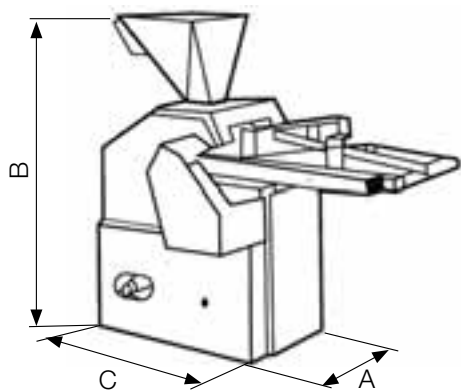
Type Typ	Kw	Phases Phasen	V	A	Hz	N° of pou- ches per scoop Anzahl der neste per wen- denest	Total n° wor- king scoop Anzahl der neste per wen- denest	Dimensions / Abmessungen				weight gewi- cht Kg.	Capacity pieces Stück Verfügbar
								A mm.	B mm.	C mm.	D mm.		
SM – 250 / 1	0,5 5	3N~	230/400	3/1,8	50	1	43 / 47	1.300	2.200	1.300	1.455	550	258
SM – 250 / 6	0,55	3N~	230/400	3/1,8	50	6	43 / 47	1.300	2.200	1.300	1.455	550	258
SM – 400 / 1	0,75	3N~	230/400	4,1/2,4	50	1	66 / 70	1.300	2.200	1.720	1.455	610	408
SM – 400 / 6	0,75	3N~	230/400	4,1/2,4	50	6	66 / 70	1.300	2.200	1.720	1.455	610	408
SM – 550 / 1	0,75	3N~	230/400	4,1/2,4	50	1	87 / 91	1.300	2.200	2.120	1.455	680	558
SM – 550 / 6	0,75	3N~	230/400	4,1/2,4	50	6	87 / 91	1.300	2.200	2.120	1.455	680	558

THALASSA, AUTOMATIC DVIDER OIL-FREE DVIDER
THALASSA, AUTOMATISCHE TEILMASCHINE OHNE ÖL



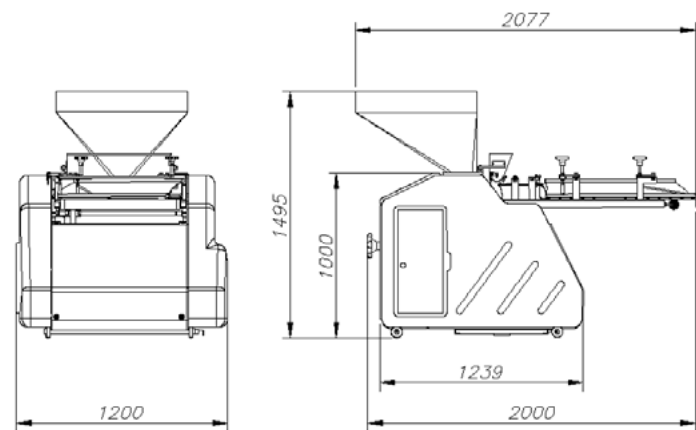
		Piston 80 KOLBEN 80	Piston 90 KOLBEN 90	Piston 100 KOLBEN 100	Piston 110 KOLBEN 110	Piston 120 KOLBEN 120	Piston 130 KOLBEN 130
Minimal capacity of dough Minimale Kapazität der Teig	Grs.	40	50	60	80	100	150
Maximum capacity of dough Maximale Kapazität der Teig	Grs.	400	450	600	650	800	1250
Engine (Power) Motor (Kraft)	Kg./m	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74
Engine Motor	Kw.	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Engine Motor	cv.	2	2	2	2	2	2

DAE, AUTOMATIC DVIDER
DAE, AUTOMATISCHE TEILMASCHINE



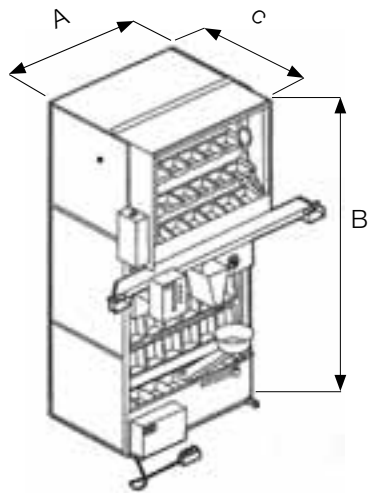
Tipo Typ	Kw	Phases Phasen	V	A	Hz	Speed variator Geschwindigkeit variator	Range gr. Reihe gr.	Production pièces/min Production pièces/min	Dimensiones / Dimensionen			Weight Gewicht Kg.	Dough hooper Teigtrichter Kg.
									A mm.	B mm.	C mm.		
DAE 40/400	2,2	3N~	230	10	50	Si	40 / 400	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40
DAE 40/400	2,2	3N~	400	5,8	50	Si	40 / 400	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40
DAE 60/600	2,2	3N~	230	10	50	Si	60 / 600	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40
DAE 60/600	2,2	3N~	400	5,8	50	Si	60 / 600	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40
DAE 80/800	2,2	3N~	230	10	50	Si	80 / 800	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40
DAE 80/800	2,2	3N~	400	5,8	50	Si	80 / 800	20 / 40	565	1.350	1.640	450	40

PM-6 AUTOMATIC OIL-FREE DVIDER
PM-6 AUTOMATISCHE TEILMASCHINE OHNE ÖL



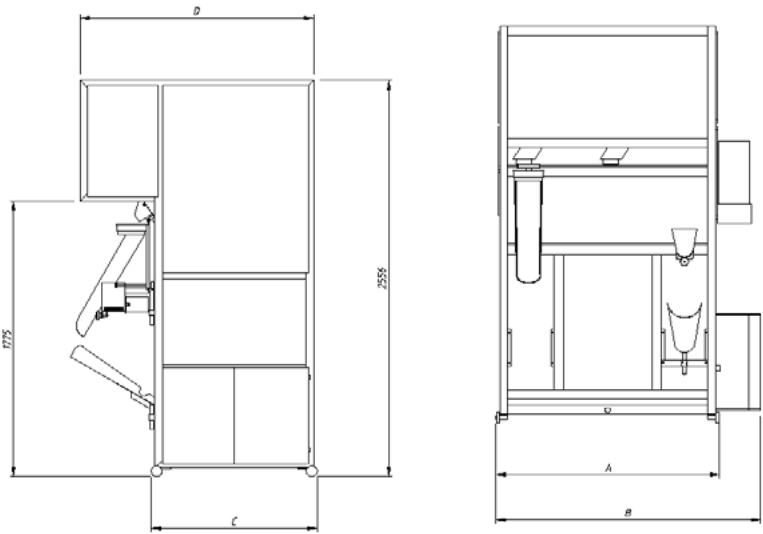
		Piston 80 KOLBEN 80	Piston 90 KOLBEN 90	Piston 100 KOLBEN 100	Piston 110 KOLBEN 110	Piston 120 KOLBEN 120	Piston 130 KOLBEN 130
Minimal capacity of dough Minimale Kapazität der teig	Grs.	40	50	60	80	100	150
Maximum capacity of dough Maximale Kapazität der teig	Grs.	400	450	600	650	800	1250
Engine (Power) Motor (Kraft)	Kg./m	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74
Engine Motor	Kw.	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

S STATIC INTERMEDIATE PROVER
STATISCHE VORGÄRSCHRANK S



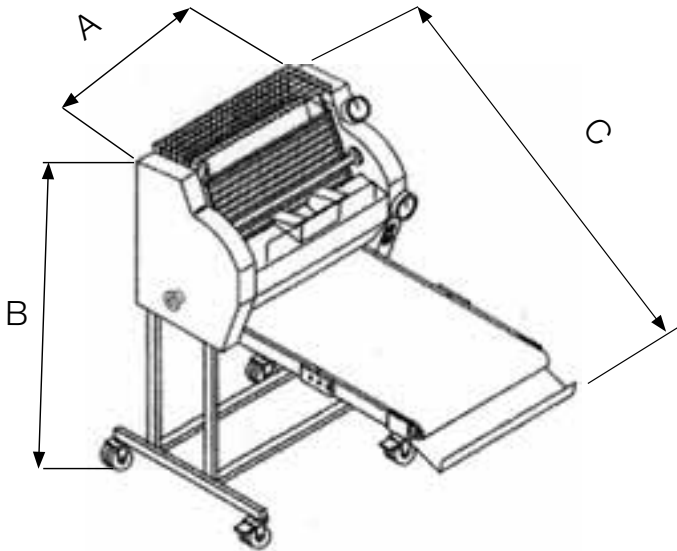
Tipe Typ	Kw	Phases Phasen	V	A	Hz	N° of pou- ches per scoop Anzahl der neste per wendenest	Total n° wor- king scoop Anzahl der neste per wendenest	Produc. pieces/min. Pro- duktionsstüc- ke pro Minute	Dimensiones / Dimensions			weight gewicht Kg.	Capacity pieces Stück Verfügbar
									A mm.	B mm.	C mm.		
S - 170	0,75	3N~	230/400	3,6/2,1	50	4	42 / 50	20 / 40	1.000	2.520	1.260	500	168
S - 270	1	3N~	230/400	4,8/3	50	4	67 / 75	20 / 40	1.000	2.520	1.680	550	268
S - 370	1	3N~	230/400	4,8/3	50	4	92 / 100	20 / 40	1.000	2.520	2.080	600	368
S - 250	0,75	3N~	230/400	3,6/2,1	50	6	42 / 50	20 / 40	1.000	2.520	1.260	550	252
S - 400	1	3N~	230/400	4,8/3	50	6	67 / 75	20 / 40	1.000	2.520	1.680	610	402
S - 550	1	3N~	230/400	4,8/3	50	6	92 / 100	20 / 40	1.000	2.520	2.080	680	552

“IMPERIAL” DINAMIC
INTERMEDIATE PROVER
DYNAMISCHE VORGÄRS-
CHRANK “IMPERIAL”



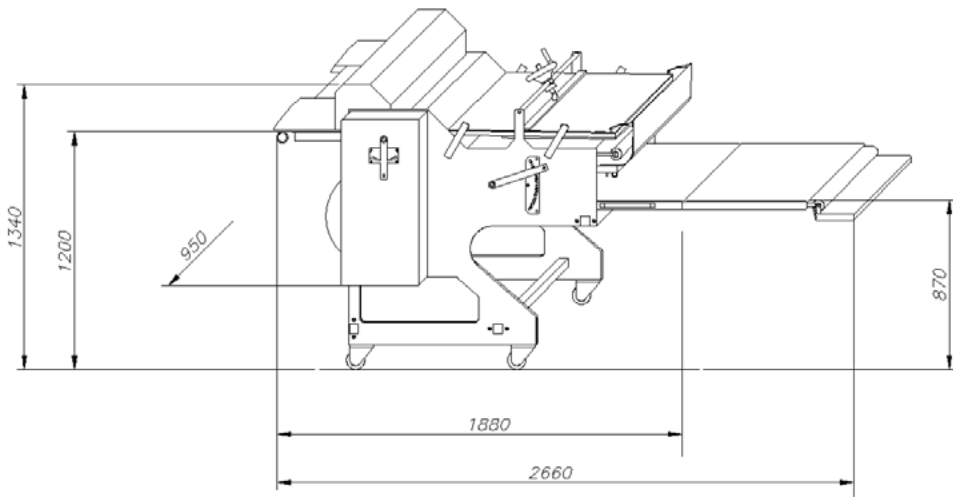
Tipo Type	Kw	Fases Phases	V	N° of pouches per scoop Anzahl der neste per wen- denest	Total n° working scoop Anzahl der neste per wen- denest	Dimensiones / Dimensions			
						A mm.	B mm.	C mm.	D mm.
616N 1250gr	0,75	3N~	380	8	77	1.955	2.220	1.067	1.986
416N 1250gr	0,75	3N~	380	8	52	1.955	2.220	1.067	1.503
312N 1250gr	0,75	3N~	380	6	52	1.440	1.705	1.067	1.503
224N 1250gr	0,75	3N~	380	8	28	1.955	2.220	745	1.016
168N 1250gr	0,75	3N~	380	6	28	1.440	1.705	745	1.016
847N 650gr	0,75	3N~	380	11	77	1.955	2.220	1.067	1.986
572N 650gr	0,75	3N~	380	11	52	1.955	2.220	1.067	1.503
416N 650gr	0,75	3N~	380	8	52	1.440	1.705	1.067	1.503
308N 650gr	0,75	3N~	380	11	28	1.955	2.220	745	1.016
224N 650gr	0,75	3N~	380	8	28	1.440	1.705	745	1.016
112N 650gr	0,75	3N~	380	4	28	880	1.145	745	1.016

F-700 VERTICAL MOULDER
VERTIKALES TEIGFORMMASCHINE
F-700



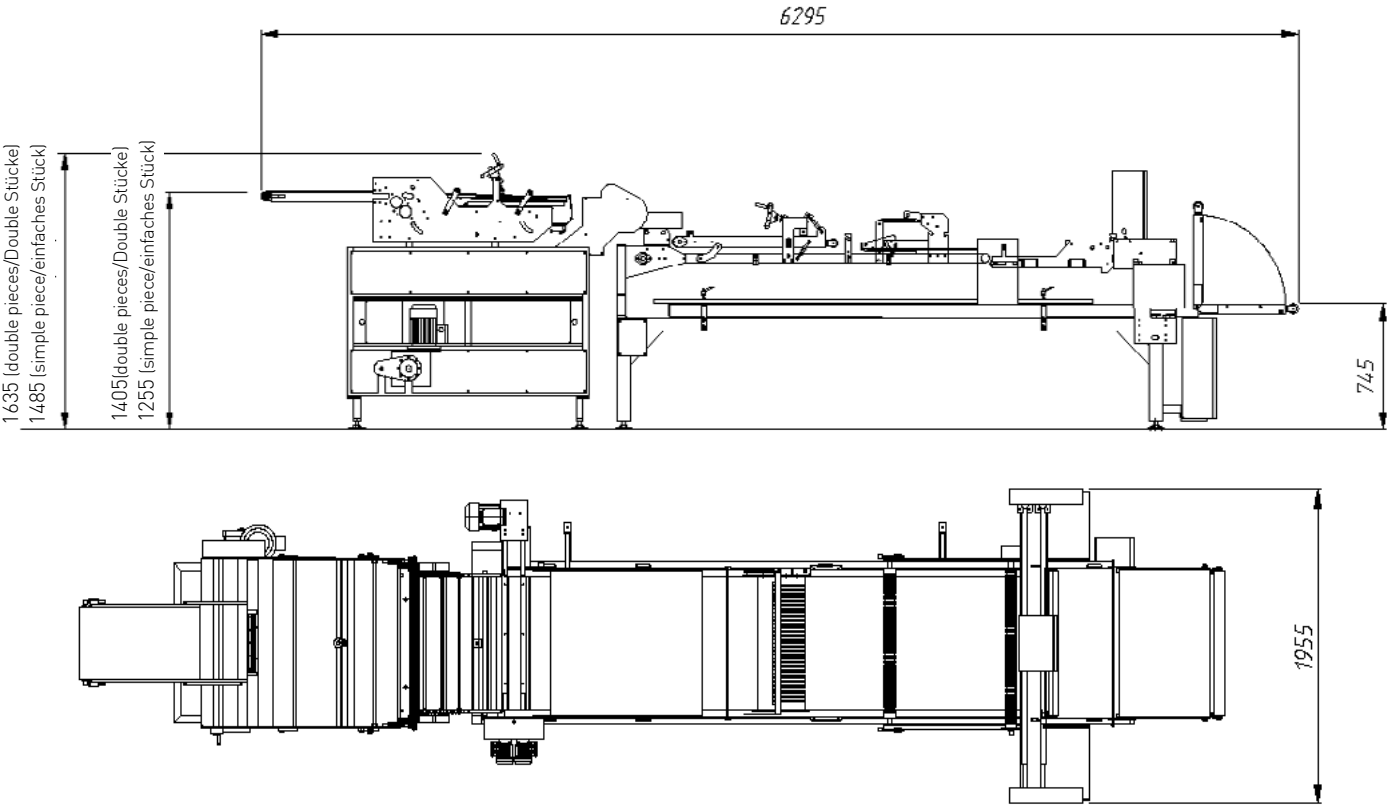
Tipe Typ	Kw	Phases Phasen	V	A	Hz	Range gr. Reihe gr.	Produc. pieces/min. max. Produktionsstüc- ke pro Minute max.	Dimensiones / Dimensions			Weight Gewicht Kg.	Delivery belt Förderband
								A mm.	B mm.	C mm		
F - 700	0,6	3N~	230	3,1	50	up to /bis 700	45	1.100	730	740	250	NO
F - 700	0,6	3N~	400	1,9	50	up to /bis 700	45	1.100	730	740	250	NO
F - 700 S	0,75	3N~	230	4,5	50	up to /bis 700	45	1.100	1.600	1.110	300	SIMPLE/ EINFACH
F - 700 S	0,75	3N~	400	2,6	50	up to /bis 700	45	1.100	1.600	1.110	300	SIMPLE/ EINFACH
F - 700 D	0,75	3N~	230	4,5	50	up to /bis 700	45	1.100	1.600	1.590	330	DOBLE/ doppelt
F - 700 D	0,75	3N~	400	2,6	50	up to /bis 700	45	1.100	1.600	1.590	330	DOBLE/ doppelt

DANUBIO FH-700 HORIZONTAL MOULDER
HORIZONTALES TEIGFORMMASCHINE DANUBIO FH-700



Tipe Typ	Kw	Phases Phasen	V	Range Reihe mm
FH-700	0,75	3N~	380	60 up to 700 60 Bis dazu 700
FH-700PR	0,75	3N~	380	30 up to 1250 30 Bis dazu 1250

CM COMPACT MOULDER WITH AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE
CM KOMPAKTE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG

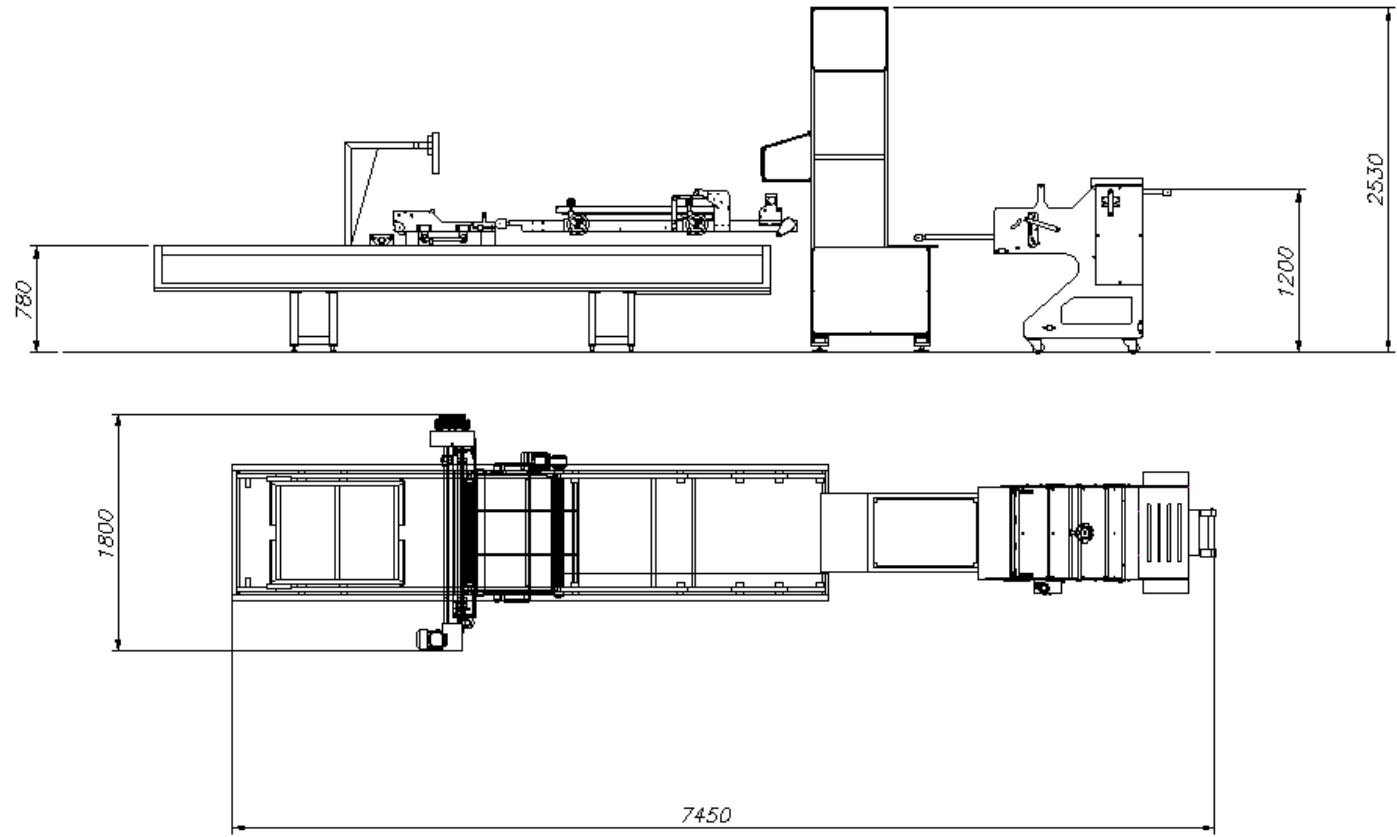


FRENCH STICK MOULDER / BROSTANGENFORMER		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	1485 x 535 x 925
Gross Weight / Bruttogewicht	min.	350
Net weight / Nettogewicht	capacity / portions - Kapazität / Teile	370
Motor / Motor	kw.	0,55

ANTI-STRESS CHAMBER / RUHE-KAMMER		Lung/ lung 4'
Time of rest / Zeit der Ruhe	min.	4
Total buckets / Insgesamt Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	102
Useful buckets / Nützliche Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	80
Motor / Motor	kw.	0,55

CM COMPACT MOULDER WITH AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE CM KOMPAKTE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	3175 x 745 x 870
Motors shaper-sheeter / Motors teigform-und absetzmaschine	kw.	1,29
Separator-depositor Engines / Separator-Einleger Engines	kw.	0,80
tray / Blechen	Capacity (mm) / Kapazität (mm)	400 up tuo 1.100 / 400 bis dazu 1.100
Production / Produktion	N°pieces /hour - N ° Stück / Stunde	1.500-10.500

PG AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE
PG AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG

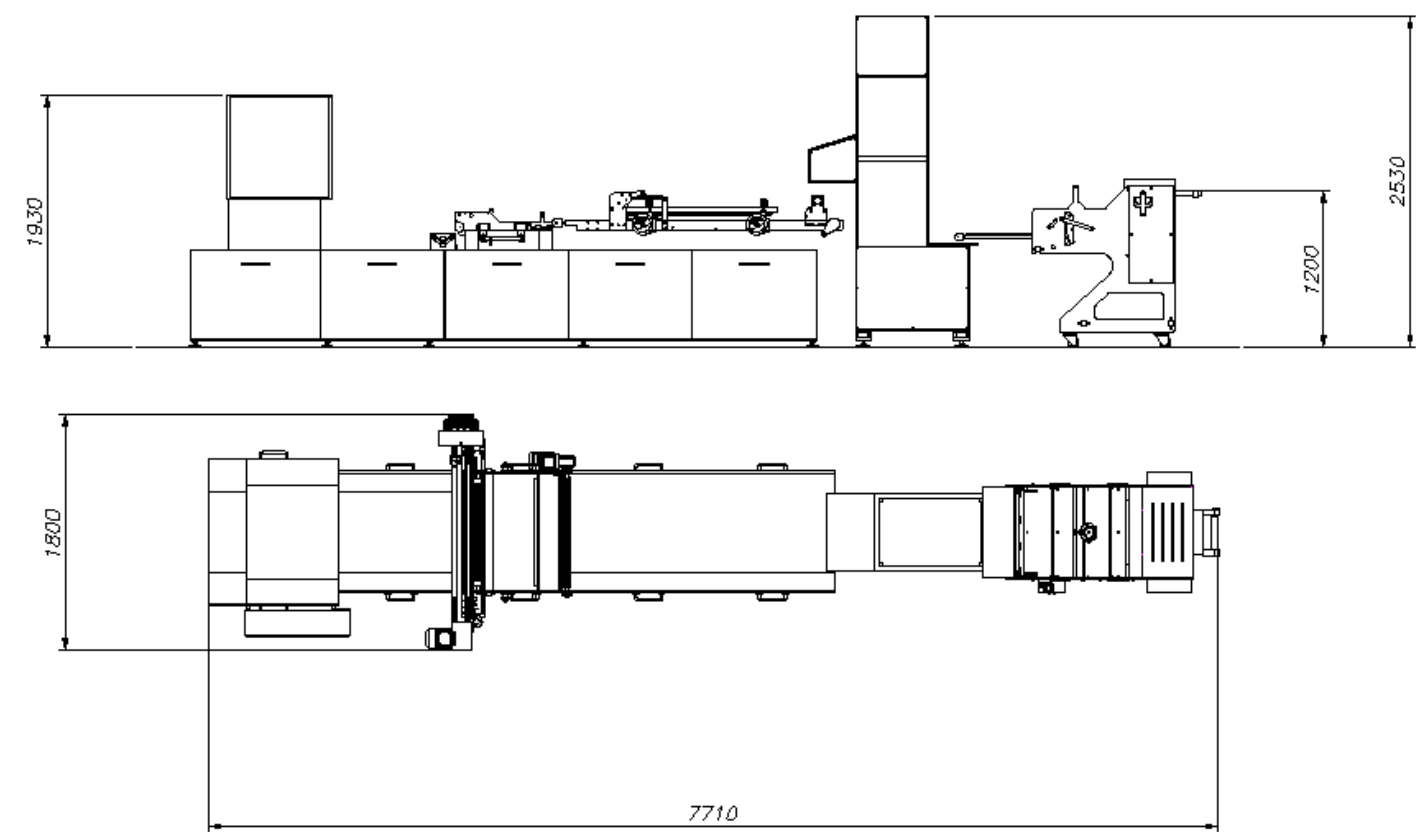


FRENCH STICK MOULDER / BROSTANGENFORMER		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	1880 x 1070 x 1590
Gross Weight / Bruttogewicht	min.	360
Net weight / Nettogewicht	capacity / portions - Kapazität / Teile	380
Motor /Motor	kw.	0,75

ANTI-STRESS CHAMBER / RUHE-KAMMER		Lung/ lung 4'	Lung/ lung 7'
Time of rest / Zeit der Ruhe	min.	4	7
Total buckets / Insgesamt Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	102	198
Useful buckets / Nützliche Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	80	175
engine / Motor	kw.	0,55	1,5

PG AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE / PG AUTOMATIC TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG		
Dimensions /Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	4740 x 1965 x 990
engine 1 / Motor 1	kw.	0,75
engine 2 / Moteur 2	kw.	0,37
tray / Blechen	Capacity (mm) / Kapazität (mm)	750 x 900
Production / Produktion	N°pieces /hour - N ° Stück / Stunde	1.800-12.600

COSTA AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE
COSTA AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG

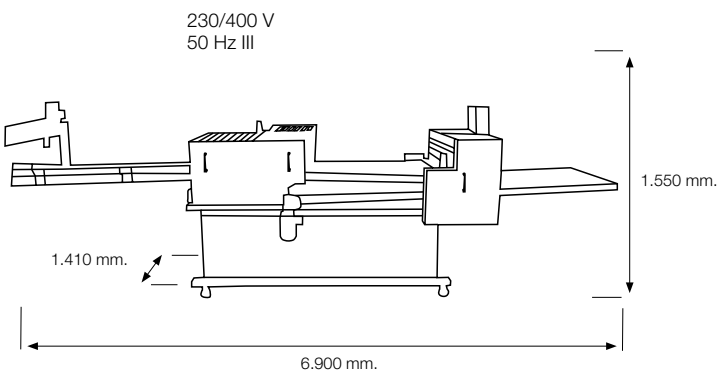
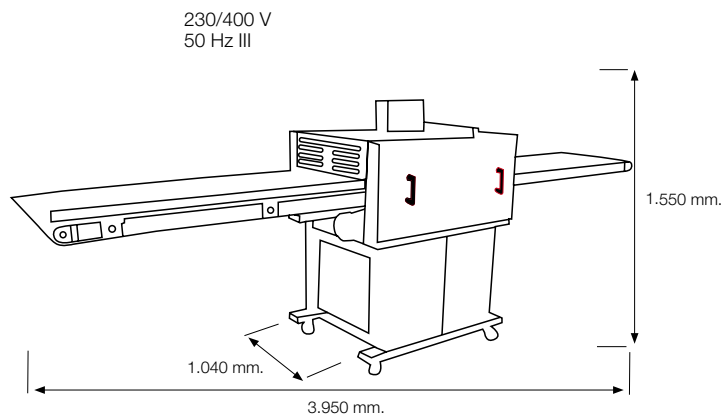


FRENCH STICK MOULDER / BROSTANGENFORMER		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	1880 x 1070 x 1590
Gross Weight / Bruttogewicht	min.	360
Net weight / Nettogewicht	capacidad / porciones	380
Engine /Motor	kw.	0,75

ANTI-STRESS CHAMBER / RUHE-KAMMER		Lung/ lung 4'	Lung/ lung 7'
Time of rest / Zeit der Ruhe	min.	4	7
Total buckets / Insgesamt Eimer	capacity / portions Kapazität / Teile	102	198
Useful buckets / Nützliche Eimer	capacity / portions Kapazität / Teile	80	175
Engine / Motor	kw.	0,55	1,5

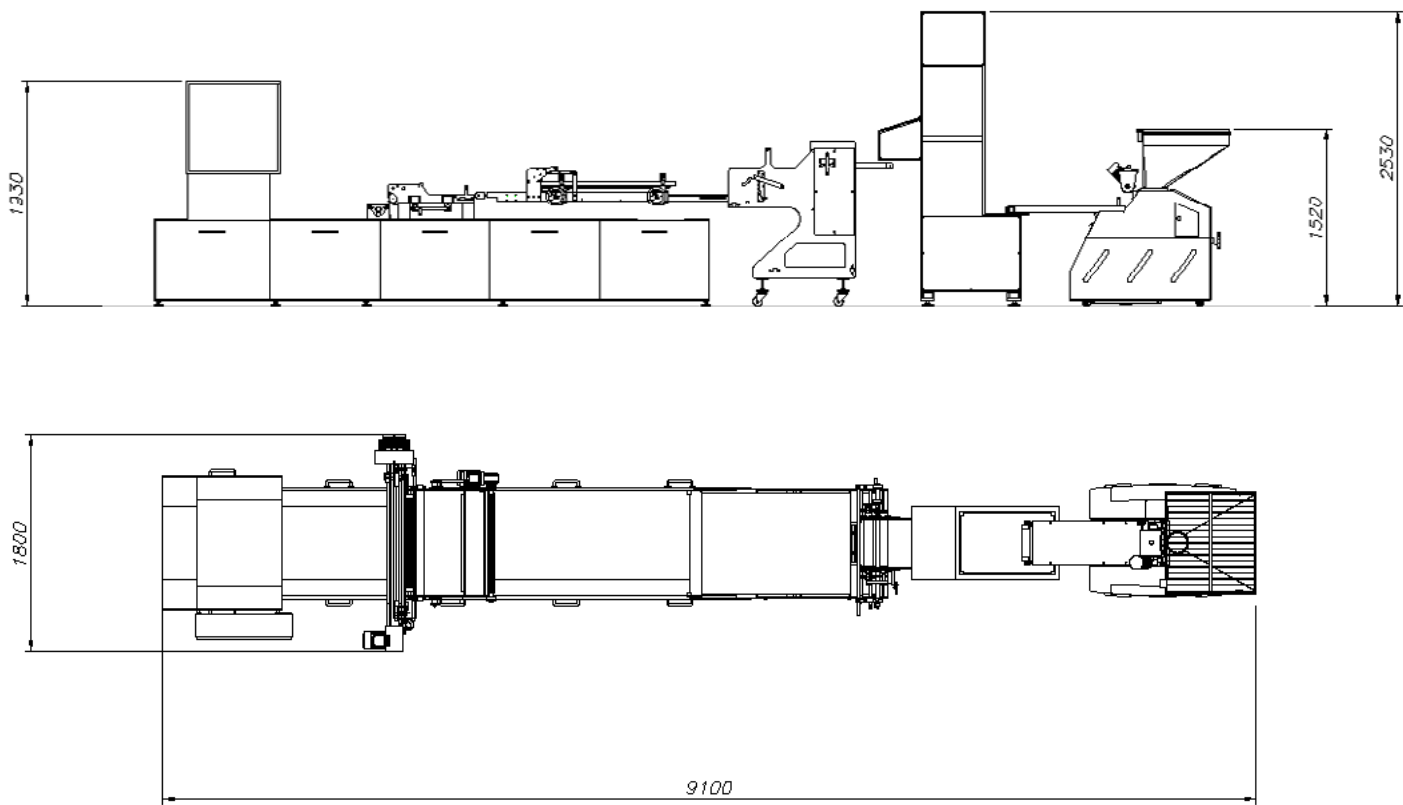
COSTA AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE COSTA AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	4740 x 1965 x 990
Motors automatic moulder / Motors teigform-und absetzmaschine	kw.	0,75
Separator-depositor Engines / Separator-Einleger Engines	kw.	0,37
tray / Blechen	Capacity (mm) / Kapazität (mm)	750 x 900
Production / Produktion	N°pieces /hour - N ° Stück / Stunde	2.000 - 14.000

CIABATTA FERMENTED DOUGH DMIDER
CIABATTA-TEIGTEILER FÜR GEGÄRTE TEIGE



Type Typ	Kw	Phases Phasen	V	A	Hz	Dimensions / Dimensions			weight gewicht Kg.
						width breite mm.	Length länge mm.	height Höhe mm.	
CH	1,1	3N~	230	6,7	50	1.040	2.520	1.260	400
	1,1	3N~	400	4,0	50	1.040	2.520	1.260	400
CHT	1,7	3N~	230	10,5	50	1.410	6.900	1.550	730
	1,7	3N~	400	8,0	50	1.410	6.900	1.550	730

AUTOMATIC BAGUETTE LINE “ROLLING”
AUTOMATISCHE BAGUETTE LINIE “ROLLING”

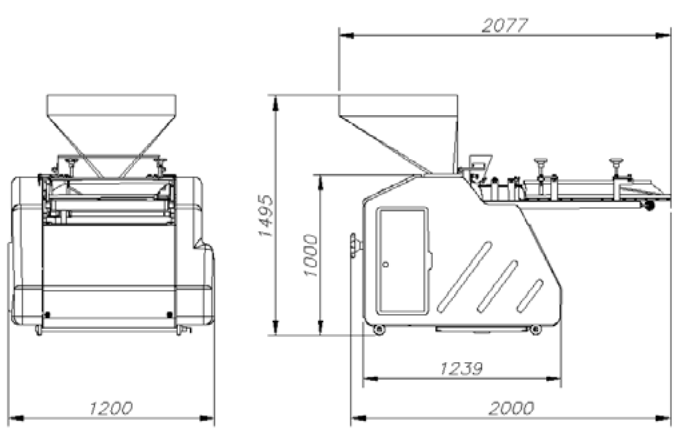


		Piston 80	Piston 90	Piston 100	Piston 110	Piston 120	Piston 130
		Kolben 80	Kolben 90	Kolben 100	Kolben 110	Kolben 120	Kolben 130
Minimum capacity of Dough / Minimale Kapazität der Teig	Grs.	40	50	60	80	100	150
Maximum capacity of Dough / Maximale Kapazität der Teig	Grs.	400	450	600	650	800	1250
Engine (Power) / Motor (Kraft)	Kg./m	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74	19,74
Engine / Motor	Kw.	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

ANTI-STRESS CHAMBER / RUHE-KAMMER		lung / lung 4'	lung / lung 7'
Time of rest / Zeit der Ruhe	min.	4	7
Total buckets / Insgesamt Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	102	198
Useful buckets / Nützliche Eimer	capacity / portions - Kapazität / Teile	80	175
Engine / Motor	kw.	0,55	1,5

COSTA AUTOMATIC MOULDER WITH TRAY LOADING DEVICE COSTA AUTOMATISCHE TEIGFORMMASCHINE MIT BLECHBELEGUNG		
Dimensions / Abmessungen	length x height x width / Länge x Höhe x Breite	4740 x 1965 x 990
Motors automatic moulder / Motors teigformmaschine	kw.	0,75
Separator-depositor Engines / Separator-Einleger Engines	kw.	0,37
tray / Blechen	Capacity (mm) / Kapazität (mm)	750 x 900
Production / Produktion	N°pieces /hour - N ° Stück / Stunde	2.000 - 14.000

MULTIPLE PIECE PRODUCTION LINE
PRODUKTIONSSTRASSE FÜR VERSCHIEDENARTIGE STÜCKE



Weight range / Gewichtsbereich		N ° pieces / N ° Stücke
Piston Diameter / Diameter Kolben	Grs.	
60	25-150	2
65	30-200	2
75	40-300	2

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



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

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

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

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