

SALVA INDUSTRIAL S.A.

Ctra. N-1 Km. 471 Polig. 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel.: (+34) 943 449 300
Fax: (+34) 943 449 329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

OFFICES / VERTRETUNGEN

Barcelona: (+34) 933 638 800
Madrid: (+34) 916 211 340
Valencia: (+34) 963 580 189

FILIALS / FILIALEN**SALVA PORTUGAL**

Delegación Norte: (+35) 1 911199615
Delegación Sur: (+35) 1 915568233

SALVA TURQUÍA

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Estambul)
Tel.: (+49) 2122 804 964
Fax: (+49) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

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
www.salva.fr

BRANCHES / DELEGATIONS

Nord: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Sud Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Sud es: (+33) 06 16 56 02 27
Region Pariesienne: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA ALEMANIA

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

SALVA INDIA

Plot nº.101/B, Vic-Mon Apts.
Marol Church Rd. Andheri
400 059 Mumbai (INDIA)
Tel.: (+91) 22 6571 5964
Fax: (+91) 22 2838 1244
e-mail: peter_jmb@yahoo.co.in

MAGMA

Baking bread on hot-plates with
a multi-loader system.

Sohlen-Brotbacköfen und
Beschickungssysteme.



3K-02-12

+ INFO www.salva.com

Right to modify the design or dimensions reserved. Not contractually binding.
Maß- oder Designänderungen vorbehalten. Vertraglich nicht verbindlich

salva



MAGMA OVENS

The **Magma oven** combines the 3 most important characteristics for the baker: **the quality of the product, the robustness of the oven** and the **flexibility of the operating system**.

The Magma, will let you increase the productivity of your business. Its automatic system can **unload and reload the complete oven in only 30 seconds**. While baking, you will have time to knead a new dough mixture, prepare some cakes or pastries, or whatever you need. This way, you can increase productivity.

Magma ovens are distinguished as **a quality product, that saves you time and energy when compared** with ordinary multiple deck ovens.

The Magma oven **range is very wide. There are three types: the Magma Multidoor, the Magma hot-plate and the Magma rack**. The size of ovens ranges from **6 - 19m²** of baking surface.

MAGMA-BACKÖFEN

Die **Backöfen von Magma** erfüllen die für den Brotbäcker von heute wichtigsten Voraussetzungen, d.h. die hohe **Qualität des Endproduktes, die Haltbarkeit und damit Lebenszeit des Ofens und die Optimierbarkeit des Produktionssystems**.

Da Magma-Backöfen wird es Ihnen ermöglichen, die Produktivität Ihres Geschäfts zu erhöhen. Das automatische System des Ofens macht eine **komplette Beschickung innerhalb von nur 30 Sekunden möglich**. Und während der restlichen Backzeit kann der Bäcker neuen Teig vorbereiten, sich den Teilchen widmen oder beliebige sonstige Dinge erledigen. Auf diese Weise lässt sich die Erhöhung der Produktivität.

Magma-Backöfen zeichnen sich durch hohe **Backqualität und im Vergleich zu den herkömmlichen Etagenöfen durch das Einsparen von Zeit**, Energie und Geld aus.

Magma-Backöfen **gibt es in einer grossen Auswahl und dabei grundsätzlich in drei Modellen: Magma-mehrtürig, Magma-Sohle und Magma-Öfen für Stickenwagen. In der Grösse decken die Öfen den Bereich von 6 bis 19 m² Backfläche**.

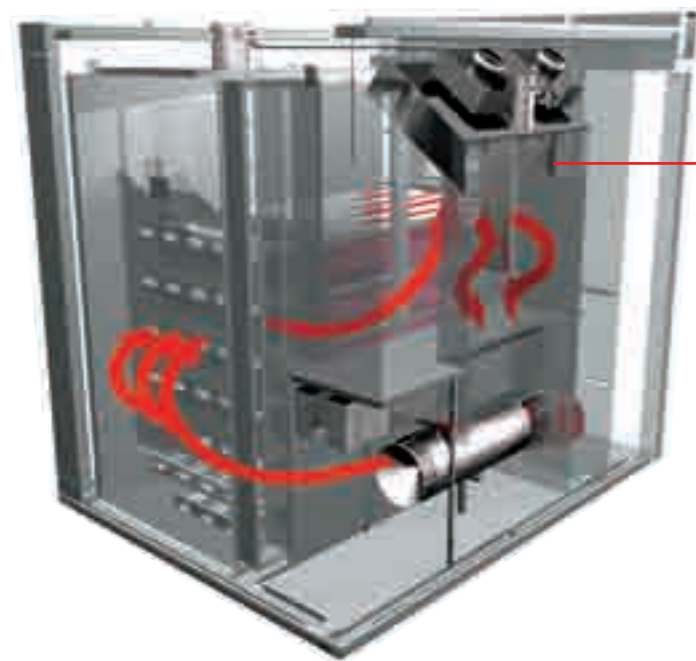
CHARACTERISTICS / BESONDERE MERKMALE

The hot air distribution system

The air is heated in the combustion chamber and is propelled by one or two turbines (depending on the model through pipes that form the radiating panels, or hot-plates, before returning to the turbines, thereby forming a closed loop heating circuit. The hot-plates have 5 input and 5 output tubes.

Wärmeverteilungssystem

Die Umluft des Ofens wird in der Verbrennungskammer erhitzt, mit einer bzw. zwei Turbinen (modellabhängig) über die Rohrschlangen der Heizplatten bzw. Sohlen verteilt und von hier wieder zu den Turbinen zurückgeführt, wo mit ein geschlossener Wärme-kreis gebildet wird. Die einzelnen Sohlen bestehen aus jeweils 5 Ausstoss- und 5 Ansaugrohren.

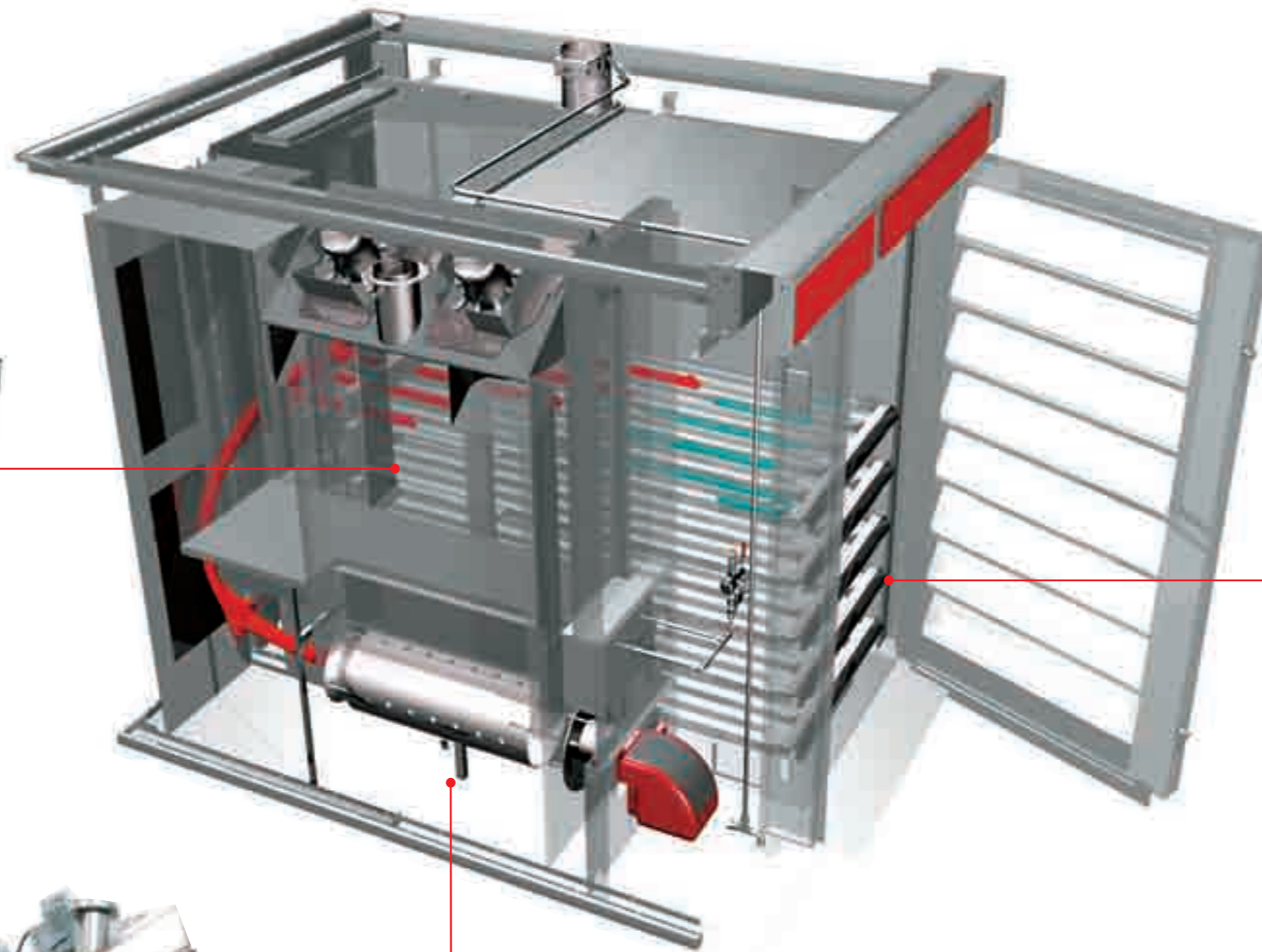


Lighting

Fluorescent lighting in the door makes the inside of the chamber very bright. In the multi-door models, the halogen lamp lighting is independent at all levels.

Beleuchtung

Die Beleuchtung wird mit in die Tür integrierten Leuchtstofflampen realisiert, mit denen eine vollständige Ausleuchtung des Backraums gegeben ist. Bei den Modellen mit mehreren Türen ist die Beleuchtung mit Halogenleuchten realisiert und auf den einzelnen Etagen unabhängig.

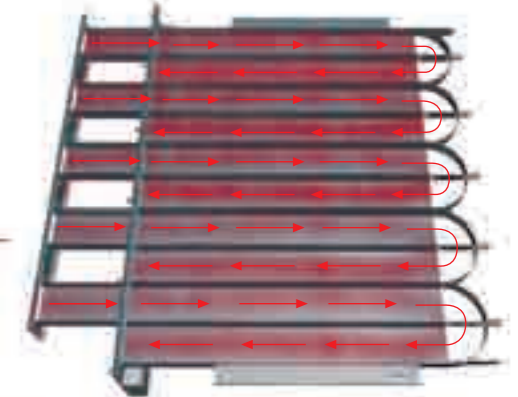


Thermal Mass

Thanks to its high thermal mass, the Magma oven retains a large amount of the heat that produces.

Thermische Masse

Die Magma-Öfen halten aufgrund ihrer thermischen Masse hohe Mengen von Wärme zurück.



Hot plates control

The oven has a system to regulate individually the amount of air passing through the hot-plates, which providing uniform cooking of the products throughout the oven.

Regulierung der Laden

Der Backofen ist mit einem System ausgestattet, mit dem die durch die Sohlen geförderte Luftmenge individuell ausgeregelt werden kann, so dass auf allen Etagen erlaubt das Backen eines über den ganzen Ofen gleichmäßigen Produkts.

Steam distribution system

The steam is generated in the combustion chamber which consists of 4 steel pipes filled with rebar which guarantees a high heating capacity. A collector distributes the steam evenly through all the levels of the baking chamber.

Dampferzeugung

Der Dampferzeuger ist in die Brennkammer integriert und besteht aus 4 mit Eisen gefüllten Stahlrohren, womit eine hohe Kapazität sichergestellt ist. Ein zweckentsprechend installiertes Sammel-system sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Dampfes auf allen Etagen.



Oven door

The two bolts and layer of silicone provide an effective seal for the cooking chamber. In the multidoor models, the manual opening is independent for the 4 central levels, providing great versatility for baking products with different cooking times.

Ofentür

Die Ofentür verfügt über zwei Sperrklinken und eine umlaufende Dichtung aus Silikon, womit die Backröhre hermetisch dicht ist. Bei den Modellen mit mehreren Türen ist das manuelle unabhängige Öffnen auf den 4 zentralen Etagen möglich, was den Ofen überaus vielseitig für das Backen von mehreren Produkten mit unterschiedlicher Backzeit macht.



Insulation

Fibreglass panels are used to reduce the heat loss, leaving the oven very well insulated.

Isolierung

Der Ofen ist mit Hilfe von Glasfaserplatten optimal isoliert, damit keine Wärme-verluste entstehen.



MULTI-LOADING SYSTEM MEHRFACHES BESCHICKUNGS-UND ENTLADESYSTEM

The MULTI-LOAD SYSTEM has 2 very important advantages to make your bakery business more profitable :

TIME SAVING

- Cooking a full oven load in a single operation
- Complete unloading and loading in just 30 seconds

INCREASE OF PRODUCTIVITY

- Staff can be doing other things while the baking process goes on
- Specialised personnel are not required for loading and unloading the oven.

Das Beschickungs- und Entladesystem bringt zwei überaus bedeutende Vorteile für die Rentabilität des Bäckergeschäfts steigern werden:

ZEITERSPARNIS

- Das gesamte Backgut kann in einem einzigen Backprozess fertiggestellt werden.
- Vollumfangliche Beschickung und Entladen innerhalb von 30 s.

ZUNAHME DER PRODUKTIVITÄT

- Während des automatisch ablaufenden Backprozesses kann das Personal für andere Arbeiten eingesetzt werden.
- Für das Beschicken und Entladen des Ofens wird kein qualifiziertes Personal benötigt.

STATIC MULTI-LOADING SYSTEM MODEL AUSFÜHRUNG MIT ORTSFESTEM BESCHICKUNGS - UND ENTLADESYSTEM

This is a very robust system with an upper or lower rail, with either manual or automatic side movement and automated loading and unloading. Ideal for high production loads.

Überaus robustes Mehrfach-Ladesystem mit oberer und unterer Führung, manuellem oder motorisiertem seitlichen Verfahrmechanismus und automatischem Beschickungs und Entladesystem, daher besonders geeignet für Grossproduktionen.



Model Modell	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Effective sole plate size Nutzmasse steinplatte (cm.)
MPS 14.4	14.4 m ²	8	100 x 180



MOBILE MULTI-LOADING SYSTEM MODEL AUSFÜHRUNG MIT BEWEGLICHEM BESCHICKUNGS - UND ENTLADESYSTEM

An easy-to-handle and operate multi-load system. Ideal for operators with little space.

Überaus bewegliches und leicht zu handhabendes. Besonders geeignet für Backstuben, in denen weniger Platz zur Verfügung steht.

MAGMA SOLES MULTIDOOR - MAGMA MEHRTÜRÖFEN

An oven with 8 cooking levels. It works by placing the bread directly on the oven hot-plate system using a multi-load and unloading system, either full or partial, or manually, while ensuring minimal loss of heat. It can bake up to 10 cm in height using the multi-load system.

There is also the possibility of using a rack with baking trays (for pastries).

Backofen mit 8 Backetagen und direkter Auflage der Brote auf der Sohle, mit automatischem oder manuellem Beschickungs- und Entladesystem, komplett oder teilweise, in allen Fällen bei minimalem Wärmeverlust. Ermöglicht das Backen von 10 cm hohen beim Einsatz des Mehrfachbeschickers.

Der Einsatz von Backwagen mit Blechen (für Teilchen) ist möglich.

Model Modell	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Effective sole plate size Nutzmasse steinplatte (cms.)
MPS 6.4	6.4 m ²	8	100 x 80
MPS 9.6	9.6 m ²	8	100 x 120





MAGMA RADIANT PANELS - MAGMA SOHLEN-BACKÖFEN

An oven with 8 or 10 levels of cooking. It works by placing the bread directly on the oven hot-plate system using a multi-load and unloading system. It loads and unloads in a single operation without being able to access each level independently. In 8 level models, it allows bread of up to 14 cm in height to be baked, while the 10 level model allows loaves of up to 11 cm in height. In manual mode, loaves of up to 16 cm in height can be done.

(*) A rack with baking trays (for pastries) can also be used.

Backöfen mit 8 – 10 Backetagen und direkter Auflage der Brote auf der Sohle, mit automatischem oder manuellem Beschickungs- und Entladesystem. Das Beschicken und Entladen erfolgt in einem Durchgang, ein unabhängiger Zugriff auf die einzelnen Etagen ist nicht möglich. Bei den Ausführungen mit 8 Etagen können bis zu 14 cm hohe Brote, bei denen mit 10 Etagen bis zu 11 cm Höhe gebacken werden. Bei manueller Beschickung sind bis zu 16 cm Brothöhe möglich.

(*) Der Einsatz von Backwagen mit Blechen (für Teilchen) ist möglich.

MAGMA FOR RACKS - MAGMA FÜR STICKENWAGEN

An oven where the cooking is done by the heat transmitted by the 10 hot-plates to the baking trays in the rack. In this Magma model, the products are on the trays of the rack which is inserted into the oven.

Ofentyp, bei dem der Backvorgang durch die von den an den 10 Blechen des Stickenwagens sitzenden Heizplatten abgestrahlte Hitze erfolgt. Bei diesem Backofentyp liegt das Backgut auf den Blechen des Stickenwagens und wird mit diesem in den Ofen geschoben.

MULTI-LOADING SYSTEM - MEHRFACHES BESCHICKUNGS-UND ENTLADESYSTEM

STATIC MULTI-LOADING SYSTEM MODEL MIT ORTSFESTEM BESCHICKUNGS-UND ENTLADESYSTEM

Model Typ	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Tray dimensions Blechabmessung
MS 14.4	14.4 m ²	8	100 x 180 cms.
MS 18	18 m ²	10	100 x 180 cms.

MOBILE MULTI-LOADING SYSTEM MODEL MIT BEWEGLICHEM BESCHICKUNGS-UND ENTLADESYSTEM

Model Typ	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Tray dimensions Blechabmessung
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.



SINGLE RACK MODEL AUSFÜHRUNG MIT EINFACHEM STICKENWAGEN

Model Typ	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Tray Dimensions Blechabmessung
M 8	8 m ²	10	100 x 80 cms.

DOUBLE RACK MODEL AUSFÜHRUNG MIT ZWEIFACHEM STICKENWAGEN

Model Typ	Cooking Area Backfläche	Levels Etagen	Tray Dimensions Blechabmessung
M 16	16 m ²	10	100 x 160 cms. 2 racks (100x80) wagen
M 19.2	19.2 m ²	10	120 x 160 cms. 2 racks (120x80) wagen



CONTROL PANEL / STEUERUNG PANEL



KS-95

The microprocessor allows the User to programme and control the ovens, with the following parameters:

- Programmable and automatic opening area.
- Baking temperature.
- Baking time.
- Steam time from the beginning of cooking.
- Up to 50 different cooking programmes.
- Each programme can be divided into 5 cooking stages.

* There is also the possibility of the KS-90 panel.

KS-95

Mit dem eingebauten Mikroprozessor können die folgenden Parameter programmiert und gesteuert werden:

- Das automatische Öffnen und Schliessen des Abzuges.
- Die Backtemperatur.
- Die Backzeit.
- Die Dampfzeit zu Beginn des Backvorgangs.
- Bis zu 50 unterschiedliche Backprozesse.
- Jedes Programm kann in 5 Backstufen unterteilt werden.

* Darüber hinaus ist die Möglichkeit des KS-90 gegeben.

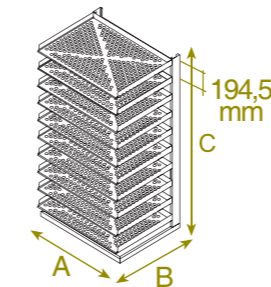
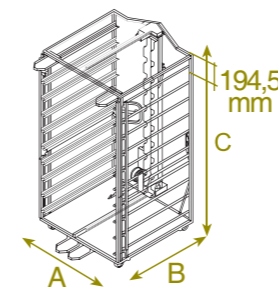
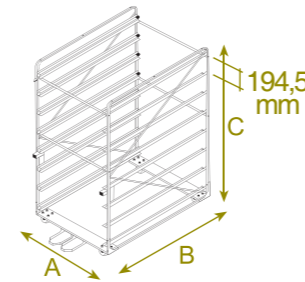
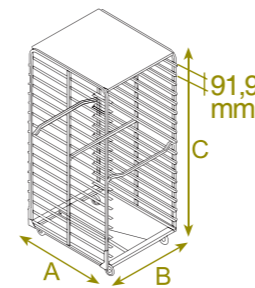


MULTI-LOADER SYSTEM COMPONENTS / ELEMENTE DES MEHRFACHBESCHICKERS:



RANGE OF OVENS / BACKÖFEN-ÜBERSICHT

Model Typ	Width Breite (mm)	Depth Tiefe (mm)	Open Door Depth Tiefe Tür geöffnet (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (kg)	Levels dimensions Kapazität Etagen (cm)	Cooking surface Backfläche (m ²)	Max. Loaf Height Max. Brothöhe (cm)	Power Leistung (Kcal/h)	Diesel Consumption Ölverbrauch *(L/h)
MULTIDOOR MAGMA - MAGMA-MEHRTÜR										
MPS-6,4 (Gas/Diesel)	2.166	2.031	3.074	2.437	2.730	8 (100x80)	6,4	14 - 18	63.200	7,2
MPS-9,6 (Gas/Diesel)	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (100x120)	9,6	14 - 18	99.750	11,4
MPS-14,4 (Gas/Diesel)	2.166	2.915	4.102	2.437	4.651	8 (100x180)	14,4	14 - 18	137.500	15,7
MAGMA RADIANT PANELS - MAGMA SOHLENBACKÖFEN										
MS-6,4 (Gas/Diesel)	2.055	2.031	2.949	2.366	2.730	8 (100x80)	6,4	18	63.200	7,2
MS-9,6 (Gas/Diesel)	2.055	2.286	3.349	2.366	3.430	8 (100x120)	9,6	18	99.750	11,4
MS-14,4 (Gas/Diesel)	2.055	2.915	4.102	2.366	4.651	8 (100x180)	14,4	18	137.500	19,6
MS-8 (Gas/Diesel)	2.055	2.031	2.949	2.366	2.875	10 (100x80)	18,0	16	85.200	9,7
MS-12 (Gas/Diesel)	2.055	2.286	3.349	2.366	3.947	10 (100x120)	12,0	16	99.750	11,4
MS-18 (Gas/Diesel)	2.055	2.915	4.102	2.366	5.085	10 (100x180)	18,0	16	168.750	24,0
MAGMA RACKS - MAGMA FÜR STICKENWAGEN										
M-8-G/94	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (100x80)	8,0	16	85.200	9,7
M-16-G/94	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (100x160)	16,0	16	168.750	19,2
M-19,2-G/96	2.055	2.860	3.908	2.366	3.172	10 (120x160)	19,2	16	198.750	22,6



MODEL MODELL	OVEN BACKÖFEN	Width x Depth x Height Breite x Tiefe x Höhe A x B x C (mm)	Height Between Layers Etagenhöhe (mm)
PROOFING CABINET RACKS - GÄRWAGEN			
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
TRANSFER RACKS - TRANSFERWAGEN			
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
LOADING-UNLOADING RACKS - STICKENWAGEN			
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
RACKS - BLECHSTEIGEN			
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