

Salva Industrial, S.A.

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
Apdo. Correos 505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
Tel.: 00 34 943 449 300
Fax: 00 34 943 449 329
E-mail España: salva@salva.es
E-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



Branch offices_Vertretungen

Barcelona 00 34 933 638 800
Madrid 00 34 916 211 540
Valencia 00 34 963 580 189

Subsidiaries_Filialen

Salva France, S.R.L.
9/11 Allee du Parc Garlande
92220 Bagneux
Tfn.: 01 46 56 10 25
Fax: 01 49 85 74 73
info@salva.fr
www.salva.fr

Salva Austral, S.A.
Bio Bio, 441
Santiago (CHILE)
Tel.: 00 56 2 555 44 77
Fax: 00 56 2 556 55 38

+ info www.salva.es

The right to modify design or measurements is reserved
No contractual value

Wir behalten uns Änderungen an Design und Abmessungen vor
Alle Angaben ohne Gewähr



MAGMA

Baking bread on soles
with multi-load system.

Brotbacken auf Herdplatten mit einer
Multibeschickungsanlage.



salva

MAGMA OVENS

Magma ovens are cyclothermic ovens that work through radiant panels and are designed to satisfy the rustic bread-baking standards of the most demanding traditional baker.

Its system for rapid loading and unloading, has the following advantages:

1. It reduces the space in sq. mtrs. required, both for baking and for working
2. It allows the staff to carry out other tasks while the baking is taking place

Their design and the way in which they are packaged means they can be assembled in the most inaccessible bakeries.

There are three Magma oven versions available, depending on each baker's production needs.

- A.- Magma Multi-doors with refractory sole
- B.- Magma with refractory sole
- C.- Magma for tray trolleys

WORKING PRINCIPLE

Magma ovens use air as a heat-carrying fluid. The air is heated in the combustion chamber and is circulated through each of the radiant panels that comprise the oven. This hot air provides the full temperature required for baking to the radiant panel. The panel irradiates the heat to the sole, which is deposited on it, or to the tray rack. Baking is static, as the air never comes into contact with the product.

This system makes it possible to ensure that all the heat is distributed evenly, which leads to a high-quality product in terms of colour, texture and taste.

GENERAL CHARACTERISTICS

- Static uniform baking.
- Air-flow regulation at each level.
- Enables different breads to be baked.
- Easy to handle, by means of a microprocessor that controls the oven functions and enables baking processes to be memorised.
- Programmable motor-driven draught (OPTIONAL).
- Powerful steam generator integrated into the oven.
- Fuel: gas or gas oil.
- Voltage: 230/400V. Three-phase
- Complies with CE standards

MAGMA BACKÖFEN

Das Backofenmodell Magma arbeitet mit Strahlungshitze und wurde konzipiert, um der Herstellung eines traditionellen Handwerksprodukts gerecht zu werden.

Vorteile: Schnell Ofenbeschickungs- und -Entladesystem

- 1.- Weniger Platz in m² als herkömmliche; Raumsparen.

2. Anderweitiger Personaleinsatz ausserhalb der Beschickungs- und Entladezeit möglich

Dank des platzsparenden Designs und Aufstellungssystems der verschiedenen Verpackungseinheiten lässt sich der Ofen sogar in den unzugänglichsten Backbereichen montieren.

Den jeweiligen Produktionsbedürfnissen entsprechend gibt es drei verschiedene Ofenmodelle:

- A.- Magma Multitüren mit feuerfesten Herdplatten
- B.- Magma mit feuerfestem Herdplatten
- C.- Magma für Stikkenwagen

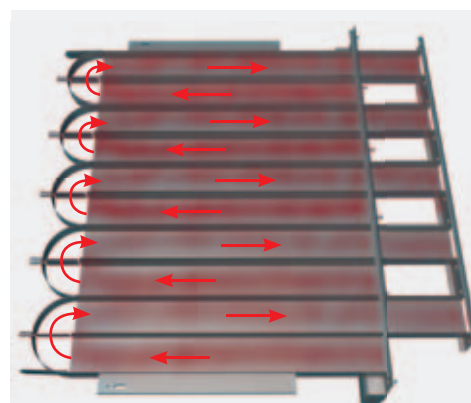
FUNKTIONSBESCHREIBUNG

In Backofenmodell MAGMA dient die in der Brennkammer erhitzte Luft als Wärmeträger. Die am Boden des Ofens befindlichen Heizelemente werden durch die zirkulierende Luft auf die gewünschte Ausbacktemperatur erwärmt. Von den Heizelementen wird die Wärme auf die Herdplatten und von dort auf die sich in den Stikkenwägen befindlichen Produkte übertragen. Da die heisse Luft nicht direkt in Kontakt mit dem Backgut tritt, handelt es sich um einen statischen Backvorgang.

Dieses System stellt eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicher, so daß ein Erzeugnis mit hochwertiger Farbe, Textur und Geschmack entsteht.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Gleichmässiges Ausbacken.
- Getrennte Wärmeregulierung pro Etage.
- Zum Ausbacken verschiedener Brotsorten.
- Bedienungsfreundlicher Mikroprozessor. Zum Steuern der Ofenfunktionen und Speichern der Backprozesse.
- Motorisierter und programmierbarer Schwadenabzug (OPTIONAL).
- Starker, im Backofen integrierter Schwadenerzeuger.
- Gas oder Gasöl-betrieben.
- Spannung: 230/400V. Dreiphasig.
- Erfüllt die CE-Vorschriften.



Inside of a radiant panel
Innenansicht eines Heizelementes



ADVANTAGES _ VORTEILE

We can manufacture the MAGMA oven to your specifications depending on the production requirements, of the available space or the type of product that you want to bake.

Wir können das Ofen-MAGMA zu Ihrer Maßnahme machen, die von den Bedürfnissen nach der Produktion nach dem vorhandenen Raum oder des Typs des Produktes abhängt, das begriffen werden will.

BAKED PRODUCT QUALITY.

The uniformity provided by the air, combined with the design of the circuits that run through the oven and the high volume of steam all go to make an oven that bakes extremely regularly.

QUALITÄT DER AUSGEBACKENEN PRODUKTE

Gleichmäßiges Aufgehen und Ausbacken der Produkte durch die in den Heizelementen am Ofenboden zirkulierende Luft sowie die hohe Beschwadungsmenge.

STEAM

Generated in the oven itself, instantaneously, saturating the chamber; fast regeneration.

BESCHWADUNG

Die Beschwadungsvorgang erfolgt im selben Ofen, tritt unmittelbar ein lässt sich sofort wiederholen.



SPACE SAVING

The quick loading and unloading times lead to larger productions in fewer baking m² so less space is occupied on the premises.

RAUMSPAREND

Die rapide Ofenbeschickung und -entladung erlaubt höhere Fertigungschargen auf weniger Backquadratmetern und somit weniger Raumbedarf.



ENERGY SAVING

The lower specific weight of air involves a lower energy requirement.

ENERGIESPAREND

Das geringere Eigengewicht der Luft hat einen geringeren Brennstoffbedarf zur Folge.

TIMESAVING

Because loading is carried out with a multi-loader, handling, loading and unloading times (30 sec.) are fast and the baker can attend to several ovens or carry out additional tasks.

ZEITERSPARNIS

Reduzierter Bedienungsaufwand, da die Beschickung mit einem Multiladegerät erfolgt. Rapide Beschickung und Entladung innerhalb von nur 30 Sekunden, so daß die Beschickung mehrerer Öfen gleichzeitig bzw. die Verrichtung zusätzlicher Arbeiten möglich ist.



EASY MAINTENANCE

The location of the burner at the front of the oven provides great accessibility for maintenance work.

WARTUNGSFREUNDLICH

Die Installation des Brenners an der Ofenfront ermöglicht im Falle von Wartungsarbeiten leichten Zugang.

VERSATILITY

Enables all kinds of breads and pastries to be baked.

POLIVALENT

Gestattet das Backen verschiedener Brotsorten, von schwerem Brot bis zur empfindlichen Konditoreiware.



HIGH VISIBILITY

The external glass and lighting per level make it possible to keep an eye on what is happening inside the oven at all times.

GUTER ÜBERBLICK

Das Panoramaglas und die Etagenbeleuchtung gestatten einen guten Einblick ins Ofeninnere.



MAGMA MULTIDOORS OVEN + STONE SOLES

Tray for traditional loaves; loading and unloading are carried out with no need to open the door.

MAGMA MULTITÜREN MIT FEUERFESTEN HERDPLATTEN

Backöfen für Handwerksprodukte; Ofenbeschickung und -entladung ohne Öffnen der Türen möglich.

Models / Modelle: MPS-6.4-G / MPS-6.4-O / MPS-9.6-G / MPS-9.6-O



CHARACTERISTICS

- Oven with 8 baking levels, which enables bread loaves of up to 11 cm. high to be baked in automatic mode and 14 cm. when the bread is taken out using a manual peel.
- Door with multi-doors, collapsible inwards, which makes it possible to unload the oven fully or partially without heat loss.
- Single-piece ceramic stone sole.

WORKING MODE

1 / AUTOMATIC WITH LOADER

- The bread loaves are deposited on boards on which they ferment
- The boards with fermented loaves are placed on the transfer trolley, from which they are taken automatically and placed in the oven.
- The bread is deposited straight on to the oven sole.

The loading and unloading process is extremely fast (30 sec.) and takes place in a single operation.

2 / MANUAL UNLOADING

Manually level by level, either with the trolley itself or a peel, with no heat loss thanks to the doors on each baking level.

3 / TRAY LOADING: TROLLEY REMAINS INSIDE THE OVEN

Depending on the speciality one wishes to bake, the Magma Multidoors can also cater for work with trays on trolleys.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Backofen mit 8 Backetagen, in dem sich bis zu 11 cm. hohes Brot automatisch ausbacken lässt sowie Ausbacken von bis zu 14 cm. hohem Brot, wenn dies mit einem Brotschieber entladen wird.
- Nach innen klappende Türen, so daß der Backofen ganz oder auch partiell ohne Wärmeverluste entladen werden kann.
- Feuerfeste, aus einem Teil bestehende Herdplatte.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1 / AUTOMATISCH MIT TRANSPORTWAGEN

- Die Teiglinge werden zum Gären auf Backbleche gekrabbelt.
- Die Backbleche mit den gegärten Teiglingen werden auf einem Transportwagen gelagert, von wo sie automatisch in den Backofen befördert werden.
- Von dem Transportwagen werden die Teiglinge direkt auf die Herdplatten des Backofens gekrabbelt.
- Die Beschickung und Entladung des gesamten Ofens erfolgt in nur 30 Sekunden!

2 / MANUELLE ENTLADUNG

Etagenweise, manuelle Entladung ohne Wärmeverlust entweder mit dem Transportwagen oder mit der Brotschieber dank der Einzeltüren pro Backetage.

3 / BESCHICKUNG DES OFENS MIT BACKBLECHEN AUF EINEM STIKKENWAGEN, DER IM INNEREN DES BACKOFENS VERBLEIBT.

Je nach Produkt kann man beim Modell Magma Multitüren die Teiglinge ebenfalls mit Backblechen auf Stikkenwagen, die im Ofen verbleiben, ausbacken.



MAGMA STONE SOLES

Tray for traditional bread loaves with equal baking conditions in terms of size and time.

MAGMA MIT FEUERFESTEN HERDPLATTEN

Backofen zum handwerklichen Backen von Broten von gleicher Größe und Ausbackzeit.

Models / Modelle: MS-6.4-G / MS-6.4-O / MS-8-G / MS-8-O / MS-9.6-G / MS-9.6-O / MS-12-G / MS-12-O

CHARACTERISTICS

- Oven with 8 or 10 baking levels, which enable bread loaves of up to 14 or 11 cm. high respectively to be baked.
- Door with large double-glazed window.
- Lighting incorporated into the door.
- Single-piece ceramic stone sole.

WORKING MODE

- 1 / AUTOMATIC WITH LOADER
- 2 / LOADING WITH TRAYS; THE TROLLEY IS LEFT INSIDE THE OVEN.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Backofen mit 8 oder 10 Backetagen, in denen sich jeweils bis zu 14 cm oder 11 cm. hohe Brote backen lassen.
- Tür mit Doppelglasscheiben aus Panoramaglas.
- Integrierte Türbeleuchtung.
- Feuerfeste, aus einem Teil bestehende Keramik-Herdplatte.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

- 1 / AUTOMATISCH MIT MULTIBESCHICKUNGSGERÄT
- 2 / BESCHICKUNG MIT BACKBLECHEN AUF EINEM STIKKENWAGEN, DER IM OFENINNEREN VERBLEIBT.



MAGMA FOR TRAYS

Models / Modelle: M-8-G / M-8-O / M-16-G / M-16-O / M-19.2-G / M-19.2-O

CHARACTERISTICS

- Oven with 10 baking levels, which enable bread loaves of up to 14 cm high to be baked.
- Door with large double-glazed window.
- Lighting incorporated into the door.

WORKING MODE

- 1 / LOADING WITH TRAYS, LEAVING THE TROLLEY INSIDE THE OVEN.

MAGMA FÜR BACKBLECHE

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Backofen mit 10 Backetagen, in dem sich bis zu 14 cm hohe Brote backen lassen.
- Großdimensioniertes Doppelglasfenster.
- Integrierte Türbeleuchtung.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

- 1 / BESCHICKUNG MIT BACKBLECHEN AUF EINEM STIKKENWAGEN, DER IM OFENINNEREN VERBLEIBT.





MULTI-LOADING SYSTEM

An innovative oven filling and emptying system, adapted to each baker's needs. Enables the oven to be fully loaded and unloaded extremely quickly (30 sec.).

All that is needed to install it is a smooth level floor. No need for rails or complex fittings.

MULTI-BESCHICKUNGSANLAGE

Ein innovatives System zur Ofenbeschickung und -entladung für den individuellen Bäckerbedarf. Beschickung und Entladung des gesamten Backofens in nur 30 Sekunden! Zur Installation des Ofens wird lediglich eine horizontale und ebene Aufstellfläche benötigt. Es sind weder Laufschiene noch sonstige komplizierte Einrichtungen erforderlich.

The multi-loader deposits the bread STRAIGHT ON TO THE OVEN SOLES, producing crunchy rustic bread like the bread baked in wood ovens.

Das Multibeschickungsgerät krabbelt die Teiglinge DIREKT AUF DIE HERDPLATTEN DES BACKOFENS auf. So läßt sich ein traditionelles, rösches Brot wie aus dem Holzofen herstellen.

ENGINEERING DATAS _ TECHNIK DATAS

MAGMA MULTIDOORS OVEN + STONE SOLES MAGMA MULTITÜREN MIT FEUERFESTEN HERDPLATTEN	model	width	depth	depth door open	height	weight	level capacity	baking m ²	max. height baked bread	power	gas-oil
	modell	breite (mm.)	tiefe (mm.)	tiefe bei offener tür (mm.)	höhe (mm.)	gewicht (kg.)	aufnahmekapazität pro etage (mm.)	backfläche in m ² (m ²)	maximalhöhe ausgebackener brote (mm.)	leistung (kcal/h.)	gasöl (l/h.)
MAGMA MULTIDOORS OVEN + STONE SOLES MAGMA MULTITÜREN MIT FEUERFESTEN HERDPLATTEN	MPS-6.4-G	2.166	2.029	3.074	2.437	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	-
	MPS-6.4-O	2.166	2.029	3.074	2.437	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	7,2
	MPS-9.6-G	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	-
	MPS-9.6-O	2.166	2.286	3.473	2.437	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	11,4
MAGMA STONE SOLES MAGMA MIT FEUERFESTEN HERDPLATTEN	MS-6.4-G	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	-
	MS-6.4-O	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.730	8 (1000x800)	6,4	110	63.200	7,2
	MS-8-G	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.875	8 (1000x800)	8	90	85.200	-
	MS-8-O	2.055	2.031	2.948,5	2.366	2.875	8 (1000x800)	8	90	85.200	9,7
	MS-9.6-G	2.055	2.286	3.348,5	2.366	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	-
	MS-9.6-O	2.055	2.286	3.348,5	2.366	3.430	8 (1000x1200)	9,6	110	99.750	11,4
MAGMA FOR TRAYS MAGMA FÜR BACKBLECHE	M-8-G	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (1000x800)	8	90	85.200	-
	M-8-O	2.055	2.031	2.929	2.366	2.300	10 (1000x800)	8	90	85.200	9,7
	M-16-G	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (1000x1600)	16	90	168.750	-
	M-16-O	2.055	2.860	3.708	2.366	3.100	10 (1000x1600)	16	90	168.750	19,2
	M-19.2-G	2.055	2.860	3.908	2.366	-	10 (1200x800)	19,2	90	198.000	-
	M-19.2-O	2.055	2.860	3.908	2.366	-	10 2-(1200x800)	19,2	90	198.000	22,6

Voltage_Spannung: 230/400 V.



CONTROL PANEL KS-95

The microprocessor makes it possible to programme and control the following parameters according to the User's wishes:

- Programmable and automatic draught opening
- Baking temperature
- Baking time
- Steam time at start of baking

Up to 50 different baking possibilities. Each programme can be divided into five baking phases.
*The **KS-90** panel is also available.

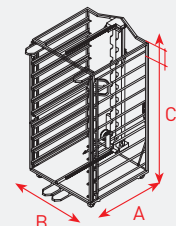
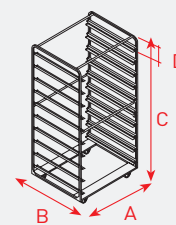
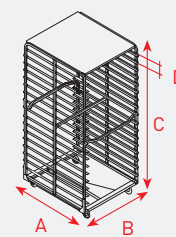
STEUERUNG KS-95

Folgende Parameter können mithilfe des Mikroprozessors eingestellt werden:

- Programmierbare und automatische Abzugsöffnung.
- Backtemperatur
- Backzeit
- Beschwadsungszeit zu Beginn des Backvorgangs

Bis zu 50 verschiedene Backvorgänge programmierbar. Jedes Programm kann in fünf Backphasen unterteilt werden.
*Auf Anfrage Einbau der **KS-90**-Steuerung möglich.

COMPONENTS OF MULTI-LOADING SYST._KOMONENTEN DES MULTI-BESCHICKUNGSSYSTEMS



model Modell	oven Backöfen	dimensions Abmessungen AxBxC (mm.)	D (mm.)	board capacity Aufnahmekapazität Backbleche
-----------------	------------------	--	---------	--

FERMENTATION TROLLEY / GÄRWAGEN

CMF-20 (95x80)	MPS-6.4, MS-6.4, MS-8	961 x 860 x 2.037	91,9	20 - 95x80
CMF-20 (95x120)	MPS-6.4, MS-6.4, MS-8	961 x 860 x 2.037	91,9	20 - 95x80

_Only for fermentation
_Nur zum Gären

TRANSFER TROLLEY / TRANSPORTWAGEN

CMF-8T (100x80)	MS-6.4	897 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x80
CMF-10T (100x80)	MS-8	897 x 1.066 x 2.045	194,5	10 - 100x80
CMF-8T (100x120)	MS-9.6	1.297 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x120 16 - 100x60
CMF-10T (100x120)	MS-12	1.297 x 1.066 x 2.045	194,5	10 - 100x120 20 - 100x60
CMPF-8T (100x80)	MPS-6.4	1.310 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x80
CMPF-8T (100x120)	MPS-9.6	1.710 x 1.066 x 2.045	243	8 - 100x120 16 - 100x60

_For fermenting and transferring the fermented product to the baking trolley.
_Zum Gären und zum Umladen der gegärten Teiglinge auf den Stikkenwagen.

OVEN LOADING AND UNLOADING TROLLEY / OFENBESCHICKUNGS-/ ENTLADEWAGEN

CMH-8CP(100x80)	MS-6.4	1.475 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x80
CMH-10CP(100x80)	MS-8	1.475 x 1.100 x 2.134	194,5	10 - 100x80
CMH-8CP (100x120)	MS-9.6	1.875 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x120
CMH-10CP(100x120)	MS-12	1.875 x 1.100 x 2.134	194,5	10 - 100x120
CMPH-8CP (100x80)	MPS-6.4	1.440 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x80
CMPH-8CP (100x120)	MPS-9.6	1.840 x 1.100 x 2.134	243	8 - 100x120

LOADING AND UNLOADING WITH TRAYS _OFENBESCHICKUNG UND -ENTLADUNG MIT BACKBLECHEN

modelo modèle	hornos fours	dimensiones dimensions AxBxC (mm.)	D (mm.)	capacidad tableros capacité plaques
------------------	-----------------	--	---------	--

TRAY RACK FOR TRAYS / STIKKENWAGEN FÜR BACKBLECHE

BMS-10 (100x80)	MS-8	813 x 1.075 x 2.052	194,5	10 - 100x80
BMS-10 (100x120)	MS-12	1.213 x 1.075 x 2.052	194,5	10 - 100x120 20 - 100x60
BMS-8 (100x80)	MPS-6.4, MS-6.4	813 x 1.075 x 2.009	243	8 - 100x80
BMS-8 (100x120)	MPS-9.6, MS-9.6	1.213 x 1.075 x 2.009	243	8 - 100x120 16 - 100x60
BM-10 (100x80)	M-8, M-16	813 x 1.075 x 2.044	194,5	10 - 100x80
BM-10A(120x80)	M-19,2	813 x 1.275 x 2.044	194,5	10 - 120x80 20 - 80x60

