

Direct Fermentation Chambers. FC Range.

Gärkammern für direkte Gärung. FC-Serie.

Salva's extensive experience in the design and manufacture of controlled fermentation chambers means the FC range is a cutting-edge product for bakeries.

Our exchange of knowledge with customers can be seen in this extensive range, with the application of advanced solutions in its construction. An integral structure, comprising 70 mm high-density insulating panels; ST class cold groups (subtropicalised), ready to work in the most adverse conditions; interior designed to facilitate perfect air distribution; stainless steel interior surfaces, making this our flagship range.

Die von Salva entlang vieler Jahre im Design und Herstellung von Gärkammern für gesteuerte Gärprozesse gesammelte Erfahrung machen aus der FC-Serie ein technologisches Spitzenprodukt, das im Bäckereibereich Anwendung findet.

Der gegenseitige Austausch von Kenntnissen mit unseren Kunden, widerspiegelt sich in dieser weitläufigen Produktserie, mit der Einbindung fortschrittlicher Lösungen in ihre Konstruktion. Eine integrale Struktur, bestehend aus Platten mit 70 mm hochdichter Isolierung, Kälteaggregaten der ST-Klasse (Subtropisch), die für die härtesten Betriebsbedingungen vorbereitet sind, Gestaltung der Innenformen, um eine perfekte Luftverteilung zu unterstützen, Innflächen aus Inoxstahl, all dies machen aus dieser Serie unser Spitzenprodukt.





Characteristics / Merkmale

- Made of plastic coated metal panels on the outside and stainless steel on the inside, injected with 70 mm thick polyurethane.
- Electronic control panel, control for temperature, moisture, times and periods and optical indications for the processes. With possibility of five fermentation stages.
- Capacity to work at -10°C (standard).
- 60 mm thick insulated base.
- Tropicalized group
- *Ausgeführt mit Platten aus plastifizierten Blech außen und Inoxstahl innen, beide mit 70 mm gespritztem Polyurethan.*
- *Elektronisches Bedienfeld, Steuerung der Temperatur, Feuchtigkeit, Zeitplanungen, Optische Anzeigen und Zeiträume für die Prozesse. Fünf Gärphasen möglich.*
- *Arbeitsfähig auf -10°C (Standard).*
- *Isolierter Boden mit 60 mm Dicke.*
- *Tropische Gruppe.*

Controlled Fermentation Chambers. FC Range

Gärkammern für gesteuerte Gärung FC

The FC range of controlled fermentation chambers brings together all the characteristics to make it an essential item in all 21st-century bakeries.

Die Gärkammern der FC-Serie für gesteuerte Gärprozesse vereinen all das Notwendige, das all solche Geräte auszeichnet, auf die kein Backgewerbe des XXI. Jahrhunderts verzichten mag.

Air distribution / Luftverteiler

The interior is designed to ensure the perfect distribution of cold, heat and moisture throughout the volume of the chamber. The suction system is designed to conduct air and moisture from bottom to the top, obtaining perfect uniform fermentation.

Das Design der Innenformen gewährleistet eine perfekte Verteilung von Kälte, Wärme und Feuchtigkeit im gesamten Raum der Kammer. Das Saugsystem ist so gestaltet worden, um die Luft und Feuchtigkeit von unten nach oben zu führen, so dass eine perfekt homogene Gärung stattfindet.



Control panel FC TOUCH / Steuerung FC TOUCH

Panel with 3,5 "graphic screen with great visibility of programs and operating data. Intuitive use and gives great control over the processes.

Panel mit 3,5 "Grafikbildschirm mit guter Sichtbarkeit von Programmen und Betriebsdaten. Intuitive Bedienung und Kontrolle über die Prozesse.





Easy assembly system / Einbaufreundliches System

NO INSTALLATION WORK, NO PROBLEMS: the INSTACLACK system is fast, clean and simple. The FC range is thermally shielded with high-density injected polyurethane SANDWICH panels of 70 mm on the sides and top section and 60 mm in the base.

OHNE BAUARBEITEN, OHNE PROBLEME: Das INSTACLACK-System ist schnell, sauber und einfach. Die FC-Produktserie befinden sich thermisch isoliert, dank der SANDWICH-Platten aus gespritztem hochdichten Polyurethan, 70 mm an Seitenwänden und Decke und 60 mm am Boden.



Cooling unit / Kältegruppe

As is the case with all Salva cold equipment, the heart of each FC comprises carefully selected components from leading suppliers, assembled and tested for 24 hours at our facilities by experts in refrigeration.

Genauso wie alle anderen Kälteanlagen Salvass, sind es sorgfältig ausgelesene Komponenten der besten Lieferanten, die das Herzstück jedes FCs bilden. Sie werden zusammengefügt und 24 Std lang in unseren Anlagen von Experten im Bereich der Kältetechnik getestet.



Moisturizing system / Feuchtigkeitserzeuger

Gamme-France controlled fermentation cabinets have a standard humidifier which provides moist steam, thus guaranteeing the hydration of the product and ensuring its quality.

Die Gärshränke Gamme-France für gesteuerte Gärprozesse verfügen über ein serienmäßiges Befeuchtungssystem, das feuchten Dunst erzeugt und somit die erforderliche Hydratation am Produkt und nicht zuletzt dessen Qualität garantiert.



Salva LINK

Salva LINK

Salva LINK is the management programme for total control of the complete facility. The ovens and fermenters intercommunicate through a central PC.

The fermenter may, at a specific point during the process, start up the ovens through the PC, ensuring baking temperature is reached at the moment fermentation finishes.

If there are several ovens, the fermenter starts up the one at the highest temperature. The Salva LINK programme gives the order at the exact moment, since it knows the required heating time.

If an ignition oven has been left on inadvertently, Salva LINK can, after analysing baking requirements, take smart decisions: turn off, power saving mode or remain on.

Apart from allowing communication between SALVA units, Salva LINK has an optional production control model to manage:

- The devices used throughout the working day.
- Time of use.
- Facility productivity.
- Downtime due to lack of planning or capacity.
- Idle time
- Detection of errors in the manufacturing process.

The Salva LINK maintenance model allows the facility to communicate with any person in the event of failure. It can communicate with SALVA's official Technical Assistance Service, allowing the failure to be diagnosed and the unit started up from the remote control at the earliest opportunity.

Salva LINK is a baking management programme which can be used to save energy costs, achieve greater productivity and reduce downtime in the event of failure.

Taylor-made development.



Salva LINK ist ein Managementprogramm, womit sich die gesamte Anlage in vollem Umfang steuern lässt. Über einen zentralen PC, sind die Backöfen und die Gärshränke untereinander vernetzt.

Der Gärschrank kann zu einem Zeitpunkt innerhalb des Prozesses, die Backöfen über den PC in Gang setzen, so dass er selbst die Backtemperatur erreicht, sobald die Gärung beendet ist.

Bei mehreren Backöfen, startet der Gärschrank denjenigen Backofen, in dem die höchste Temperatur herrscht. Das Programm Salva LINK sendet den Befehl zum genauen Zeitpunkt, da ihm die notwendige Erwärmungszeit bekannt ist.

Sollte sich irgendein Backofen unbeabsichtigt in eingeschaltetem Zustand befinden, kann Salva LINK, nach einer Analyse der Backbedürfnisse, intelligente Entscheidungen treffen: abschalten, den Energiesparmodus einleiten oder eingeschaltet bleiben.

Salva LINK gestattet nicht nur die Kommunikation unter den SALVA Geräten, sondern verfügt über ein optionales Managementmodell, womit sich folgendes verwalten lässt:

- Die am Arbeitstag eingesetzten Vorrichtungen.
- Einsatzzeit.
- Produktivität der Anlage.
- Stillstandzeiten, wegen mangelnder Planung oder Fähigkeit.
- Totzeiten
- Fehlererkennung innerhalb des Herstellprozesses.

Mit Salva LINKs Instandhaltungsmodell kann sich die Anlage mit jeder beliebigen Person im Störfall in Verbindung setzen.

Sie kann z.B. mit dem Offiziellen Technischen Kundendienst S.A.T. SALVA, Kontakt aufnehmen, so dass ferngesteuert eine Diagnose über die Störung vorgenommen werden kann, damit die erneute Inbetriebnahme der Anlage so schnell wie möglich stattfinden kann.

Salva LINK ist ein für die Backsteuerung vorgesehenes Programm, das Ihnen hilft, Energiekosten zu sparen, die Produktivität zu erhöhen und tote Zeiten im Störfall zu verkürzen.

Ausführung nach Kunde Wunsch.

SALVA's capacity and experience means it can offer its knowledge in the bespoke design of your facility.

Once it knows the production capacity to be reached, the variety of products to be offered, the product sizes and the working hours, the sales team can, alongside SALVA engineers, offer the solution best adapted to your needs.

The flexibility of our production allows us to offer not only standard size but also bespoke chambers. SALVA can meet any size requirements.

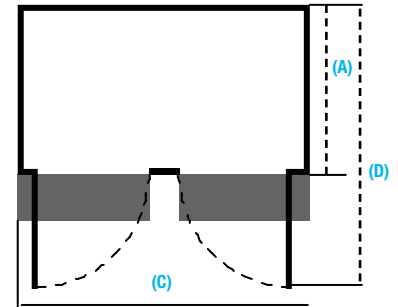
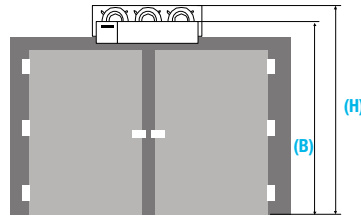
Dank SALVAs Fähigkeiten und Erfahrungen, kann SALVA all ihre Kenntnisse bei der individuellen Gestaltung Ihrer Anlage mit einbringen.

Sind die zu erreichende produktive Fähigkeit, die anzubietende Produktvielfalt, die Abmessungen der Ware, die pro Arbeitstag zu leisten Arbeitsstunden bekannt, bietet Ihnen das Vertriebsteam in Zusammenarbeit mit SALVAs Ingenieuren, diejenige Lösung an, die sich ihren Bedürfnissen am besten anpasst.

Die Flexibilität unserer Produktionsmittel, gestatten uns nicht nur standardmäßig große, sondern auch individuell auf Sie zugeschnittene Kammern anbieten. Bei SALVA lässt sich jedes Abmessungsbedürfnis zufrieden stellen.



Technical characteristics. FC Controlled Fermenter / Technische Merkmale. Gärschrank FC für gesteuerte Gärung



TYPE TYP	Exterior dimensions / Außenabmessungen				Number of doors / Anzahl Türen	Rack's tray capacity / Kapazität Back										Power / Leistung (Kw)	Voltage / Spannung	Door light* / Türlicht* (mm)	kg. max. dough / kg. max. Teig
	Length / Breite (C)*	Depth / Tiefe (A)*	Depth / Tiefe (D)*	Height / Höhe (B)*		60x40	66x46	75x45	70x50	80x40	80x46	80x60	90/92x65	100x80					
FOR RACKS (1,80 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 1,80 m)																			
FCK-12	1.260	1.250	2.350	2.345 / 2.405	1	2	2	2	1	2	2	1	1	2,2	230/400	900x1.845	94		
FCK-13	1.260	1.820	2.920	2.345 / 2.405	1	3	3	3	3	3	3	2	1	2,3	230/400	900x1.845	141		
FCK-14	2.210	1.250	2.350	2.345 / 2.405	1	6	4	4	4	3	3	2	2	4,3	230/400	900x1.845	188		
FCK-16	2.210	1.820	2.920	2.345 / 2.555	1	9	6	6	6	6	6	4	2	4,7	230/400	900 x 1.845	282		
FCK-24	2.400	1.250	2.350	2.345 / 2.405	2	6	4	4	3	4	4	2	2	4,3	230/400	900 x 1.845	188		
FCK-26	2.400	1.820	2.920	2.345 / 2.555	2	9	6	6	6	6	6	4	2	4,7	230/400	900 x 1.845	282		
FC-SR-12	1.260	1.630	2.730	2.345 / 2.405	1	3	2	2	2	3	2	2	1	2,3	230/400	900 x 1.845	123		
FC-SR-13	1.260	2.390	3.490	2.345 / 2.405	1	4	4	4	3	4	4	3	2	4,3	230/400	900 x 1.845	185		
FC-SR-14	2.210	1.630	2.730	2.345 / 2.555	1	8	6	4	4	6	4	4	2	4,7	230/400	900 x 1.845	246		
FC-SR-16	2.210	2.390	3.490	2.345 / 2.555	1	12	9	8	6	8	8	6	6	8,4	230/400	900 x 1.845	369		
FC-SR-24	2.400	1.630	2.730	2.345 / 2.555	2	8	6	4	4	6	4	4	3	4,7	230/400	900 x 1.845	246		
FC-SR-26	2.400	2.390	3.490	2.345 / 2.555	2	12	9	6	6	8	6	6	4	8,4	230/400	900 x 1.845	369		
FC-SP-12	1.640	2.200	3.600	2.345 / 2.405	1	4	4	4	4	4	4	2	2	4,3	230/400	1.200 x 1.845	205		
FC-SP-13	1.640	2.960	4.360	2.345 / 2.555	1	8	6	6	6	6	6	3	3	4,7	230/400	1.200 x 1.845	308		
FC-SP-14	2.590	2.200	3.600	2.345 / 2.555	1	8	8	8	9	8	8	6	4	8,4	230/400	1.200 x 1.845	410		
FC-SP-16	2.590	2.960	4.360	2.345 / 2.555	1	15	15	10	12	10	10	9	6	9	230/400	1.200 x 1.845	615		
FC-SP-24	2.970	2.200	3.500	2.345 / 2.555	2	12	8	8	8	8	8	6	4	8,4	230/400	1.100 x 1.845	410		
FC-SP-26	2.970	2.960	4.260	2.345 / 2.405	2	15	15	10	12	10	10	9	6	9	230/400	1.100 x 1.845	615		
FOR RACKS (2,04 m height) / FÜR STIKKENWAGEN (Höhe 2,04 m)																			
FC-MS8-24	2.970	2.200	3.500	2.585 / 2.795	2	12	8	8	8	8	8	4	4	4	8,4	230/400	1.100 x 2.085	410	
FC-MS12-24	2.970	2.960	4.260	2.585 / 2.795	2	20	12	12	12	12	12	6	6	9,8	230/400	1.100 x 2.085	615		
FCK-13 2040	1.260	1.820	2.920	2.585 / -	1	3	2	2	2	3	2	2	1	3	230/400	900 x 2.085	135		
FCK-140 2040	1.260	2.390	3.490	2.585 / -	1	4	4	4	3	4	4	3	2	4,3	230/400	900 x 2.085	180		