

EL ÚLTIMO LANZAMIENTO DE PRODUCTO SE LLAMA, SIROCCO EVOLUTION.



Salva lanza al mercado el nuevo horno rotativo de carros. Este horno es el fruto de un estudio exhaustivo de las costumbres de uso de los panaderos y pasteleros, de la experiencia acumulada tras más de 20 años de experiencia en este tipo de hornos desde que lanzo la 1ª versión de Siroccos.

Con el fin de mejorar el producto y utilizar esta experiencia, se ha realizado un seguimiento exhaustivo, a través del Servicio Técnico de SALVA de todos los puntos posibles de mejora, para hacer un producto más duradero y fiable.

Todo esto ha dado como resultado un horno Robusto y Fiable, capaz de proporcionar una cocción homogénea, donde se obtienen panes crujientes que sean brillantes, bien desarrollados, con la textura y sabor que el panadero más exigente requiere. Es el **SIROCCO EVOLUTION**

La gama de Producto está compuesta por 3 series diferentes, dependiendo del tamaño del carro y hasta 3 modelos por serie, según la ubicación de la fuente de calor y su acceso.

MODELO	SK-21 SR-21 SP-21	SK-22 SR-22 SP-22	SK-23 SR-23 SP-23
Situación intercambiador	IZQUIERDA	DETRÁS	DETRÁS
Acceso al quemador	FRONTAL	DERECHA	IZQUIERDA

INTERNACIONAL

FERIAS 2006



SIGEP
GULFOOD
1ST FOOD SNACK & COFFEE
TECNIPÃO
SALIMA BRÜNN
FOOD AND BAKE
BALPIEK
DJAZAGRO
IBATECH
BAKERY ASIA (FHA)
ICTF
POLAGRA
IBA
HOSTELCO
EQUIPHOTEL

Italia
Dubai (Emiratos Arabes)
Grecia
Portugal
Rep-Checa
Birmingham
Polonia
Argelia
Turquía
Singapur (Singapur)
Sydney (Australia)
Polonia
Alemania (Munich)
España (Barcelona)
Francia (Paris)

21-25 Enero 2006
19-26 Febrero 2006
24-27 Febrero 2006
2-6 Marzo 2006
7-10 Marzo 2006
19-22 Marzo 2006
31-2 Abril 2006
27-30 Marzo 2006
20-23 Abril 2006
25-28 Abril 2006
23-26 Julio 2006
16-20 Septiembre 2006
3-9 Octubre 2006
26-30 Octubre 2006
5-9 Noviembre 2006



SALVA INDUSTRIAL AMPLIA EN 7.200 m² SUS INSTALACIONES PRODUCTIVAS

Un crecimiento de más de un 70% de espacio destinado a producción, junto con la adquisición de una célula de mecanizado, que le permite doblar su capacidad productiva, son los pilares en los que la empresa va a basar sus deseos de ser cada vez más competitiva y afianzarse en un mercado internacional cada vez más exigente.

La puesta en marcha de la célula de mecanizado que se llevó a cabo a comienzos del año 2.005, supuso el fin de una ampliación que se prolongó durante más de 3 años y el comienzo de una nueva era en la filosofía de fabricación de la empresa, como soporte de su desarrollo estratégico.

El centro de mecanizado, compuesto por un almacén inteligente alimentando 2 punzonadoras de alto rendimiento y la línea de panelado, es el origen de todo el flujo de materiales que permiten alimentar las diferentes líneas de producción de la empresa.

El resultado, un catálogo completo. Una oferta compuesta, por máquinas para el mecanizado de la masa, armarios de fermentación, una gama completa de hornos, además de todos los accesorios necesarios, permiten a SALVA, montar cualquier obrador, del artesano más exigente.

CONVENCIÓN ANUAL DE VENTAS DE SALVA INDUSTRIAL.

A ella acudieron todas las personas que componen su red de ventas mundial. Personas venidas de todos los puntos de España, de Francia y de Chile, un total de más de 75 personas.

Durante la convención, se realizó un repaso a los logros conseguidos durante el año 2.005, por el equipo comercial, destacando sobre todo la implantación del Horno Magma, que se ha convertido en una realidad de uso en el mercado español e hispanoamericano y el afianzamiento de la nueva gama de modulares dentro de SALVA INDUSTRIAL, que es el producto de referencia en el mercado Francés y de exportación.

Se aprovechó el evento para la presentación a la red de ventas de los productos que van a ser la base del crecimiento de la empresa para el año 2.006, como son el Sirocco Evolution, los armarios de fermentación Gamme France y los abatidores para panadería y pastelería.



SALVA AL SERVICIO DEL PANADERO Y PASTELERO

Nuevo equipo de técnicos de salva

Atendiendo a la demanda de los profesionales de Panadería y Pastelería Salva Industrial a creado y formado un equipo de Técnicos de Panificación que funciona a nivel nacional.

Este equipo será el apoyo de los Panaderos y Pasteleros que requieran sus servicios en los procesos de renovación y modernización de la maquinaria que actualmente posean y les formara en las nuevas tecnologías que actualmente se están aplicando en nuestra industria.

El equipo de técnicos al proceder de distintas zonas geográficas es conocedor de las peculiaridades de los productos de la zona y también cuenta con el factor proximidad que se traduce en una respuesta rápida y especializada. En cada provincia este equipo de Técnicos y el de Servicios de Atención Técnica. Salva Industrial da un Servicio Total Postventa 24 horas y para toda España. Si esta interesado en recibir más información llame al teléfono 943 449 300 o diríjase al Comercial Salva de zona.



De Izda. a Drcha.: Javier Amilibia (Guipuzcoa), Pedro Valero (Barcelona), Francisco Vicedo (Alicante), Joaquín Romero (Sevilla), José Ruiz Caballero (Granada), Marcos Castro (Coruña), Eugenio Sanchez (Ciudad Real).



JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS SALVA FRANCE

Durante los días 23, 24 y 25 se celebró unas jornadas de puertas abiertas por parte del equipo comercial de SALVA FRANCE, con el fin de mostrar buena parte de la gama de productos que componen el catálogo de SALVA, así como para realizar la presentación de los Armarios de Fermentación Controlada Gamme France.

Durante los días de exposición los visitantes pudieron ver los nuevos hornos Siroccos Evolution, los nuevos Armarios de Fermentación controlada, combinaciones de hornos, numerosas demostraciones de fabricación de pan cociéndose en el Horno Magma, así como asistir a presentaciones técnicas.

El gran protagonista de las jornadas fue el concepto Magma presentado por SALVA FRANCE, en el que con una amasadora, un grupo de laboreo (Divisora, Cámara de Reposo y Formadora), un Armario de Fermentación Controlada y un Magma Multipuertas, se mostró a los asistentes la posibilidad de hacer toda la producción que requiere cualquier panadero artesano, con la mínima mano de obra, obteniendo un producto de máxima calidad

NUEVA LINEA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA "GAMME-FRANCE"

SALVA, fiel a su vocación de orientarse constantemente al cliente, ha desarrollado una nueva gama de armarios de fermentación controlada, Gamme-France, para aquellos mercados dados a utilizar harinas más duras (de más calidad) en la elaboración de sus panes.

SALVA, es consciente de que las calidades de las harinas que se utilizan en cada país pueden ser diferentes, y que este hecho determina en gran medida el proceso de fermentación del pan, y con ello las prestaciones exigidas a un armario de fermentación controlada. Esa es la razón por la que ha desarrollado la Gamme-France.

Los armarios de fermentación controlada Gamme-France, van a permitir al artesano panadero vivir mejor (sin la necesidad de madrugar tanto), optimizar su sistema productivo, organizar su actividad de una forma más eficiente, y además asegurándole la obtención de una calidad de producto uniforme.



LAS VENTAJAS QUE APORTAN LOS ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA GAMME-FRANCE AL PANADERO / ARTESANO SON MUY IMPORTANTES:

• CONSIGUE **FLEXIBILIZAR SU SISTEMA DE ELABORACIÓN** DEL PAN Y CON ELLO, MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA.

• LE PERMITE **RACIONALIZAR Y ORGANIZAR SU SISTEMA PRODUCTIVO** DE TAL MANERA QUE PUEDE REQUERIR DE MENOS MANO DE OBRA.

• LE PERMITE **DISPONER DE PRODUCTO PREPARADO** PARA HORNEAR EN EL MOMENTO QUE DESEE, Y POR TANTO PODER OFRECER AL CLIENTE PRODUCTO FRESCO Y RECIÉN HORNEADO A CUALQUIER HORA DEL DÍA.

• CONSIGUE QUE LA **CALIDAD DE PRODUCTO SEA UNIFORME** AL MARGEN DE LOS FACTORES EXTERNOS COMO LA TEMPERATURA Y HUMEDAD AMBIENTE.



EL MAGMA REVOLUCIONA LA PANADERÍA ARTESANA

Los señores Mercier, son un matrimonio que regenta una panadería-pastelería artesanal de 9 empleados en Bléré, pueblo de 5000 habitantes, cercano a Tours.

Allá por el año 2003, tras la marcha de uno de sus panaderos más cualificados, y ante la dificultad de encontrar otro que lo sustituyera, aprovechan esa circunstancia, y empiezan a plantearse una inversión en maquinaria que les permita solventar sus problemas de personal y a su vez optimizar su proceso productivo.

Esta circunstancia nos obligaba a trabajar con fermentación directa, por lo que teníamos que madrugar mucho más que ahora.

El "MAGMA" es un horno que ha cambiado nuestras vidas

S.- ¿Cómo trabajaban con él?

SRS. M.-Teníamos una persona, cualificada, que se encargaba del horneado y deshorneo de los productos.

S.- ¿Y cómo trabajan ahora?

SRS. M.-Ahora, para empezar, trabajamos con una persona menos, ya que la facilidad con la que se hace el horneado y deshorneo en el Magma, nos permite prescindir de la misma. Trabajamos con armarios de fermentación, ya que hemos ganado espacio, lo cual nos ha permitido madrugar mucho menos, y en general somos mucho más eficientes.

S.- ¿Por qué eligieron el MAGMA de Salva?

SRS. M.-Conocíamos a Salva desde hacía muchos años (de hecho tenemos un horno modular pastelero desde hace muchos años), y cuando vimos el MAGMA, nos gustó mucho el concepto del horno y como confiábamos en Salva, nos decantamos por comprar uno. Vimos que tenía las virtudes de un horno tradicional pero mucho más eficiente.

S.- ¿Cuáles son las virtudes que destacarían del Magma?

SRS. M.-Es un horno que cuece como un horno tradicional, o incluso mejor, y luego tiene muchas ventajas añadidas:

-Permite hornear y deshornear 10 pisos en cuestión de segundos, y de manera muy sencilla,

-Consumo mucho menos que un horno tradicional,

-Ofrece una homogeneidad en la cocción envidiable y, Se calienta en tan solo 25 minutos, cuando el anterior horno necesitaba 1,5 horas.

Es un horno que ha cambiado nuestras vidas, ya que nos ha permitido ahorrar espacio y con ello poder instalar armarios de fermentación, nos ha aportado eficiencia productiva, ya que el horneado y deshorneado ha pasado de ser una actividad lenta y pesada a hacerse en cuestión de segundos, y además ofrecemos mayor variedad de productos (incluso un pan de 8 kilos) y de mayor calidad según nuestros clientes, lo que nos ha permitido aumentar nuestras ventas.

S.- ¿Recomendaría este horno a cualquier panadero?

SRS. M.- Sí, sin duda. Nosotros cocemos 70 quintales (700 kg) de masa todos los días en este horno y estamos muy satisfechos del resultado del mismo. Es un horno que cuece incluso mejor que un horno tradicional y que tiene muchas ventajas con respecto a los tradicionales, y eso es muy importante para el panadero.



Así, y después de que el Sr. Mercier viera un anuncio sobre los hornos MAGMA, se pone en contacto con Salva. Una vez estudiado el producto, se queda tan entusiasmado con la manera de trabajar del mismo, que no duda en hacerse con uno (concretamente el modelo MS-8).

Hoy es el día en que los Señores Mercier reconocen que sus vidas han cambiado desde aquel día.

SALVA.- ¿Con qué tipo de horno trabajaban antes de instalar el Magma?

SRS. MERCIER-Teníamos un horno de pisos tradicional de 18 m² (tubos anulares). Era un horno muy grande que ocupaba mucho espacio y teniendo en cuenta las dimensiones limitadas de nuestro obrador, nos impedía instalar armarios de fermentación.