

OP
V
S
D
S
D
S

75
YEARS
Since 1943

salva



Español / Français

LA TECNOLOGÍA DE LA MASA

LA TECHNOLOGIE DE LA PÂTE



**Tradición | Respeto |
Simplicidad | Polivalencia**

Una vez amasado, es el momento de dividir la masa. Dependiendo del resultado deseado y de nuestro proceso, la máquina empleada será una u otra. El objetivo final, dividir la masa dándole un trato respetuoso, buscando siempre mantener las características físicas de la misma.

La extrema facilidad de trabajo así como la simplicidad del proceso de corte, hace de las divisoras un equipamiento utilizado en la mayoría de los mercados mundiales, para el corte de masas de panadería y de pastelería.

**Tradition | Respect |
Simplicité | Polyvalence**

Une fois la pâte pétrie, le moment est venu de la diviser. En fonction du résultat souhaité et de notre processus, la machine sera différente. L'objectif final étant de diviser la pâte en la traitant avec respect, tout en cherchant à conserver les caractéristiques physiques de cette dernière.

L'extrême facilité de travail ainsi que la simplicité du processus de coupe font des diviseuses un équipement utilisé sur la plupart des marchés mondiaux, pour la découpe de la pâte de boulangerie et de pâtisserie.



DIVISORA MANUAL DIVISEUR MANUEL



Cuerpo en fundición pintado
Corps en fonte peint

La divisora manual de palanca es una máquina sencilla con cuerpo de fundición diseñada para dividir la masa en pesos iguales.

Disponible con pie redondo o versión de sobremesa, se trata de una máquina fácil de utilizar y con acabados de gran calidad.

Se trata de una máquina robusta, versátil y con un mínimo mantenimiento. Su empleo facilita el trabajo del panadero, dividiendo la masa siempre en piezas iguales.

La diviseuse manuelle à levier est une machine simple comportant un corps en fonte conçue pour diviser la pâte en quantités égales.

Disponible avec un pied rond ou en version pour table, il s'agit d'une machine facile à utiliser aux finitions de grande qualité.

C'est une machine robuste, polyvalente et exigeant peu d'entretien. Son utilisation facilite le travail du boulanger, divisant toujours la pâte en morceaux égaux.



Cuchillas de acero inoxidable
Lames en acier inoxydable



Cazuela extraíble de acero inoxidable
Casserole amovible en acier inoxydable

DIVISORA BOLEADORA

DIVISEUSE BOULEUSE



Con un claro enfoque en tecnología y diseño, Salva Industrial lleva la panadería de estilo tradicional a un nivel superior. Las máquinas de Salva Industrial presentan diseños ergonómicos y una mejora de la facilidad de uso. Las divisoras boleadoras tratan la masa con suavidad yolean perfectamente todo tipo de masas, redondeando las piezas de masa delicadamente.

Avec une nette approche en termes de technologie et design, Salva Industrial porte la boulangerie de style traditionnel à un niveau supérieur. Les machines de Salva Industrial sont conçues de manière ergonomique et présentent une aisance d'utilisation accrue.

Les diviseuses bouleuses traitent la pâte avec douceur et la découpent en pâtons à la perfection quel que soit le type de pâtes, en arrondissant délicatement les morceaux de pâte.

DATOS TÉCNICOS DONNÉES TECHNIQUES



Disco divisor revestido de aluminio anodizado y cuchilla fabricada en acero inoxidable que requieren una cantidad mínima de harina para llevar a cabo correctamente la división de la masa.

Disque diviseur revêtu d'aluminium anodisé et lame fabriquée en acier inoxydable qui requièrent un minimum de quantité de farine pour diviser correctement la pâte.



La divisora boleadora es una máquina estable, suave y silenciosa que facilita el trabajo diario del panadero.

La diviseuse bouleuse est une machine stable, qui fonctionne en douceur et sans faire de bruit, ce qui facilite le travail quotidien du boulanger.



El sistema divisor de baja presión cuida la masa y no requiere esfuerzo físico alguno del operador.

Le système diviseur à basse pression prend soin de la pâte et ne requiert aucun effort physique de l'opérateur.



Se incluyen tres placas de redondeo sintéticas y ligeras.

La machine comprend trois plaques d'arrondissement légères et synthétiques.

DIVISORA HIDRAÚLICA DIVISEUR HYDRAULIQUE.

Hasta 900 piezas/hora.
Con sistema de rejilla hasta
3.000 piezas/hora.

*Jusqu'à 900 morceaux/heure.
Avec système de grille jusqu'à
3000 morceaux/heure.*



DATOS TÉCNICOS DONNÉES TECHNIQUES



Máquinas intuitivas, diseñadas para ser lo más sencillas posible de utilizar.

Des machines intuitives, conçues pour une aisance d'utilisation optimale.



La divisora hidráulica es clave en el proceso de fabricación y debe ofrecer un trabajo de calidad: potente con las masas duras y suave con las masas fermentadas con el objetivo de respetar su estructura trata de una etapa crucial, por lo que se ha desarrollado un pistón reforzado, marcos de la cuba de aluminio fundido, cuchillas en acero inoxidable afiladas, cuba cuadrada también en acero inoxidable.

Múltiples prestaciones que la convierten en una máquina de referencia en el mercado de la panadería artesana.

La diviseuse hydraulique est fondamentale dans le processus de fabrication et doit offrir un travail de qualité : puissant avec les pâtes dures et fonctionnant en douceur avec les pâtes fermentées afin de respecter leur structure. Il s'agit d'une étape cruciale. C'est pourquoi, plusieurs éléments ont été développés : un piston renforcé, les cadres de la cuve en fonte, des lames en acier inoxydable aiguisées, une cuve carrée également en acier inoxydable.

Ces nombreuses prestations en font une machine de référence sur le marché de la boulangerie artisanale.

Altura de trabajo adaptada, asa de manipulación, sistema antiproyección de harina, subida automática de las cuchillas en serie... Todas estas elecciones técnicas responden a nuestra y conocimiento de los procesos de panadería.

Hauteur de travail adaptée, poignée de manipulation, système de protection contre les projections de farine, montée automatique des lames en série... Tous ces choix techniques répondent à notre expérience et savoir-faire des processus de boulangerie.



Las divisoras de Salva están equipadas con centrales hidráulicas particularmente silenciosas (-65 db) y que funcionan solo cuando se activa la palanca. Llevan regulador de presión de serie.

Les diviseuses de Salva sont équipées de centrales hydrauliques particulièrement silencieuses (-65 dB) fonctionnant uniquement lorsque le levier est activé. Elles sont, en outre, dotées de série d'un régulateur de pression.

DIVISORA TRADIFORM

DIVISEUSE TRADIFORM

Hasta 900 piezas/hora.
Con sistema de rejilla hasta
3.000 piezas/hora.

*Jusqu'à 900 pâtons/heure.
Avec un système de grille de jusqu'à
3000 pâtons/heure..*



La divisora formadora Tradiform lleva la división de la masa hasta límites inimaginables. La divisora de permite elaborar productos auténticos que respeten las tradiciones y le diferencien de la competencia. La divisora Tradiform ayuda a los panaderos a mantener una ventaja competitiva basada en la calidad y variedad de productos, así como en la eficiencia de costes.

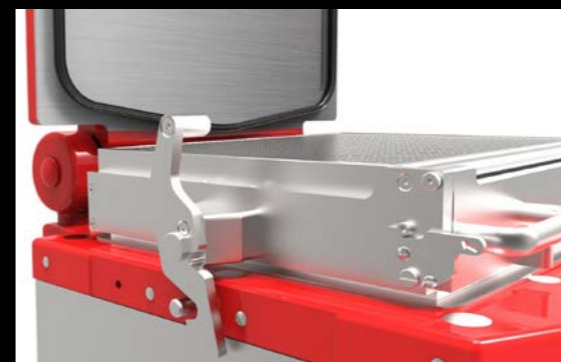
Múltiples prestaciones que la convierten en una máquina de referencia en el mercado

La diviseuse formeuse Tradiform repousse les limites pour une division de la pâte beaucoup plus simple. La diviseuse permet d'élaborer des produits authentiques qui respectent les traditions et la distinguent de la concurrence. La diviseuse Tradiform aide les boulangers à maintenir un avantage concurrentiel fondé sur la qualité et la variété de produits, ainsi que sur des coûts efficients.

Ces nombreuses prestations en font une machine de référence sur le marché.



DATOS TÉCNICOS DONNÉES TECHNIQUES



Con tapa de presión y empleo de espacio reducido.

Avec couvercle à pression et utilisation d'un espace réduit.



Soporte de rejillas. Amplio catálogo de rejillas que permite realizar multitud de formato de pieza de pan.

Support de grilles. Vaste catalogue de grilles qui permet de réaliser une multitude de formats de pâtons.



Solución modular gracias a las parrillas de corte-formado.

Solution modulaire grâce à des grilles de coupe-façonnage.



OPCIONAL. . Sistema de trabajo mediante 10 ó 20 divisiones (DHC-10/20 TRADIFORM).

EN OPTION. . Système de travail par 10 ou 20 divisions (DHC-10/20 TRADIFORM).

DIVISORA PANIFORM *DIVISEUR PANIFORM.*

UP TO 900 pieces / hour.
Con sistema de rejilla hasta
3.000 piezas/hora.

*Bis zu 900 Scheiben / Stunde
Avec système de grille jusqu'à
3000 morceaux/heure.*

La divisora formadora automática Paniform simplifica la división de la masa hasta límites inimaginables. La divisora de alta tecnología proporciona todo lo necesario para ofrecer productos auténticos que respeten las tradiciones y le diferencien de la competencia.

Múltiples prestaciones que la convierten en una máquina de referencia en el mercado

La diviseuse formeuse automatique Paniform repousse les limites pour une division de la pâte beaucoup plus simple. La diviseuse de pointe apporte tout le nécessaire pour offrir des produits authentiques qui respectent les traditions et la distingue de la concurrence.

Ces nombreuses prestations en font une machine de référence sur le marché



DATOS TÉCNICOS *DONNÉES TECHNIQUES*



Ciclo automático Fullmatic. Todo el proceso se realiza de manera automática. Rapidez y eficacia de ejecución.

Cycle automatique Fullmatic. L'ensemble du processus est réalisé automatiquement. Rapidité et efficacité d'exécution.



Con tapa de presión y empleo de espacio reducido.

Avec couvercle à pression et utilisation d'un espace réduit.



Enganche automático del soporte de rejillas Easylock. Amplio catálogo de rejillas que permite realizar multitud de formato de pieza de pan.

Suspension automatique du support de grilles Easylock. Vaste catalogue de grilles qui permet de réaliser une multitude de formats de pâtons.



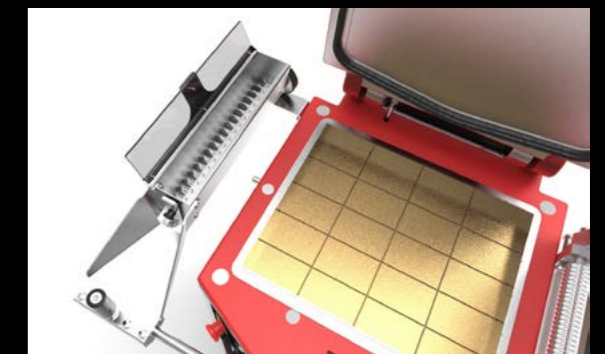
Sistema Easyflour permite enharinar la cuba con un movimiento sencillo, fluido y ergonómico

Système Easyflour permettant de recouvrir la cuve de farine d'un geste simple, fluide et ergonomique.



Solución modular gracias a las parrillas de corte-formado.

Solution modulaire grâce à des grilles de coupe-façonnage.



OPCIONAL.. Sistema de trabajo mediante 10 ó 20 divisiones (DHC-10/20 PANIFORM).

EN OPTION. Système de travail par 10 ou 20 divisions (DHC-10/20 PANIFORM).

DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

DIVISORA MANUAL

DIVISEUSE MANUELLE



DIVISORA MANUAL - DIVISEUSE MANUELLE							
Tipo Type	Nº de piezas Nombre de pâtons	Peso max. pieza Poids max. pâton (grs.)	Peso máx. masa Poids max. pâte (grs.)	Fondo Profon. (mm)	Ancho Largeur (mm)	Alto Hauteur (mm)	Peso Poids (kg)
C-30x75	30	75	250	470	450	500	35
C-30x150	30	150	4.500	500	500	1000	40
DIVISORA MANUAL - DIVISEUSE MANUELLE SUR PIED							
C-30x150	30	150	4.500	500	500	1500	100
C-30x365	30	365	10.950	700	700	1670	197
C-20x450	20	450	9.000	700	700	1670	197

DIVISORA BOLEADORA

DIVISEUSE BOULEUSE



DIVISORA BOLEADORA STANDARD - DIVISEUSE MANUELLE STANDARD									
Tipo Type	Piezas Pâtons	Peso max. pieza Poids max. pâton (grs.)	Peso máx. masa Poids max. pâte (grs.)	kW	Tension (V.)	Fondo Profon. (mm)	Ancho Largeur (mm)	Alto Hauteur (mm)	Peso Poids (kg)
DB-14	14	130-250		0.75	230/400	610	500	2010	350
DB-30	30	30-100		0.75	230/400	610	500	2010	350
DB-36	36	25-85		0.75	230/400	610	500	2010	350
DIVISORA BOLEADORA ESPECIAL - DIVISEUSE BOULEUSE SPÉCIALE									
DB-30S	30	40-130		0.75	230/400	610	500	2010	350
DB-36S	36	30-110		0.75	230/400	610	500	2010	350

DIVISORA HIDRAÚLICA

DIVISEUSE HYDRAULIQUE



DIVISORA HIDRAÚLICA CUADRADA - DIVISEUSE HYDRAULIQUE CARRÉE										
Tipo Type	Piezas Pâtons	Peso x porción Poids par portion (grs.)	kW	Tension		Ancho Largeur (mm)	Fondo Profond. (mm)	Alto tapa abierta Hauteur couvercle ouvert (mm)	Alto Hauteur (mm)	Peso Poid (kg)
				III	I					
DHC-20	20	100-1000	2,2	11	6	630	710	1680	1068	275
DHC-20 BASIC						630	710	1680	1068	275
DHC-10/20	10/20					630	710	1680	1068	275

DIVISORA HIDRAÚLICA REDONDA - DIVISEUSE HYDRAULIQUE RONDE										
DHR-20	20	100-900	2,2	11	6	600	700	1600	1040	255

DIVISORA TRADIFORM

DIVISEUSE TRADIFORM



DIVISORA HIDRAÚLICA TRADIFORM - DIVISEUSE HYDRAULIQUE TRADIFORM										
Tipo Type	Piezas Pâtons	Peso x porción Poids par portion (grs.)	kW	Tension		Ancho Largeur (mm)	Fondo Profond. (mm)	Alto tapa abierta Hauteur couvercle ouvert (mm)	Alto Hauteur (mm)	Peso Poid (kg)
				III	I					
DHC-20 TRADIFORM	20	100-1000	1,5	8	4,5	600	810	1791	1068	285
DHC-10/20 TRADIFORM	10/20					600	810	1761	1068	285

DIVISORA PANIFORM

DIVISORA PANIFORM



DIVISORA HIDRAÚLICA PANIFORM - DIVISORA HIDRAÚLICA PANIFORM										
Tipo	Piezas Piezas	Peso x porción Peso x porción (grs.)	kW	Voltaje Tension		Ancho Ancho (mm)	Fondo Fondo (mm)	Alto tapa abierta Alto tapa abierta (mm)	Alto Alto (mm)	Peso Peso (kg)
				III	I					
DHC-20 PANIFORM	20	100-1000	1,5	8	4,5	600	810	1791	1068	285
DHC-10/20 PANIFORM	10/20					600	810	1761	1068	285

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

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



NORTE Y CENTRO

Iñaki Recondo
Tel: (+34) 609 420 415
inakir@salva.es

RETAIL

Jorge Bernues
Tel: (+34) 696 497 559
jorge@salva.es

CATALUÑA, LEVANTE Y BALEARES

Vicente Mir
Tel: (+34) 609 425 459
vtemir@salva.es

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

REGION PARISIENNE

Julienne Girardot
Tel: (+33) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

EST et SUD EST

Julienne Girardot
Tel: (+33) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

DOM-TOM , BELGICA y GMS

Julienne Girardot
Tel: (+33) 752 60 14 03
julien.girardot@salva.fr

NORD OUEST

Frederic Breard
Tel: (+33) 682 65 23 01
frederic.breard@salva.fr

SUD

Alain Serenne
Tel: (+33) 616 44 62 40
alain.serenne@salva.fr

SALVA PORTUGAL

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
lamparelli.saverio@salvagroup.net

SALVA ESCANDINAVIA, HOLANDA

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

Ms. Iryna Alekhnovych
Tel: (+34) 689 277 853
iryna@salva.es

SALVA UNITED KINDOM & IRELAND

Mr. Graham Smith
Tel: (+44) 07974 739152
graham.smith@salvagroup.net

SALVA DEUTSCHLAND

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

SALVA TURKEY

Mr. Semih Somer
Tel: (+90) 212 280 49 64
info@somer.com.tr

USA / CANADA

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

MEXICO/ CENTROAMÉRICA-CARIBE

Victor Gonzalez
Tel: +52 1 (55)5465-4229
victor.gonzalez@salvagroup.net

SUDAMÉRICA

Juan pablo lopez
Tel: +34 690 849 570
juanpablo@salva.es

MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

SENEGAL/ NIGERIA

Frank Teixeira
Tel: (+33) 609 491 426
franck@salva.es

TANZANÍA / KENIA/ UGANDA

Oier Salaberria
Tel: (+34) 696446100
oier@salva.es

SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar
Tel: (+971) 55 213 7774
usama.omar@salvagroup.net

SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREAAN

Mr. Mikel Larrañaga
Tel: (+63) 917 565 1561
mlarra@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

M. Linda Cheong
Tel: (+65) 9388 6027
linda.cheong@salvagroup.net

SALVA INDIA

Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA CHINA

Sylvia Zhao
Tel: (+86) 15279161885
zhao@salvagroup.net