

75
YEARS
Since 1943

salva

OR
K
S

salva

English / Deutsch

DOUGH TECHNOLOGY

DIE TECHNOLOGIE DES TEIGES





**Tradition | Respect |
Simplicity | Versatility**

Once kneaded, it is time to divide the dough. The machine used will vary in accordance with the result required and our process. The ultimate goal is to divide the dough by treating it with respect, always striving to maintain its physical characteristics. Extreme ease of work, along with the simplicity of the cutting process, mean these dividers are used on most markets around the world for cutting bakery and pastry doughs.

**Traditionell | Schonend |
Einfach | Vielseitig**

Nach dem Kneten wird der Teig geteilt. Je nach gewünschtem Ergebnis und angewendetem Verfahren wird der entsprechende Teigteiler verwendet. Das Ziel besteht letztendlich in einer schonenden Behandlung des Teigs, damit seine physikalischen Eigenschaften erhalten bleiben.
Das extrem leichte Arbeiten und der einfache Teilvergang macht Teigteiler zu Maschinen, die fast überall auf der Welt zum Teilen von Teigen in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt werden.

MANUAL
DIVIDER

MANUELLER
TEIGTEILER



TECHNICAL CHARACTERISTICS *TECHNISCHE MERKMALE*



Painted cast metal body
Lackierter Gusskörper

The manual lever divider is a simple machine with a cast metal body, designed to divide the dough into equal weights.

Available with round stand or in tabletop version, this is an easy-to-use machine with a high quality finish.

The unit is robust, versatile and has very low maintenance. It is used to make the baker's work easier, always dividing the dough into equal pieces.

Der manuelle Teigteiler mit Hebelbedienung ist eine einfache Maschine mit Gusskörper, die den Teig in Portionen mit dem gleichen Gewicht teilt.

Die bedienerfreundliche Maschine hat hochwertige Oberflächen und ist mit einem runden Standfuß oder als Tischmodell lieferbar.

Es handelt sich um eine robuste, vielseitige und wartungsarme Maschine. Ihre Verwendung erleichtert die Arbeit in der Backstube, da sie den Teig immer in gleich große Stücke teilt..



Stainless steel blades
Edelstahlmesser



Removable stainless steel pan
Herausnehmbare Edelstahlwanne

ROUNDER
DIVIDER

TEIGTEILER UND
RUNDWIRKER



With a clear focus on technology and design, Salva Industrial takes traditional bakeries to the next level. Salva Industrial's machines feature ergonomic designs and improved user-friendliness. The rounder dividers treat the dough gently, delicately rounding all types of dough to perfection.

Mit einem klaren Fokus auf Technologie und Design bringt Salva Industrial die traditionelle Bäckerei auf die nächste Ebene. Die Maschinen von Salva Industrial sind ergonomisch und bedienerfreundlich. Die Teigteiler und Rundwirker behandeln den Teig schonend und eignen sich perfekt für alle Teigarten.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

TECHNISCHE MERKMALE



Anodised aluminium coated divider disc and stainless steel blade that require only a minimum amount of flour to divide the dough.

Die Teilscheibe mit Beschichtung aus eloxiertem Aluminium und das Edelmessermesser benötigen zum korrekten Teilen des Teigs nur eine sehr geringe Menge an Mehl.



The rounder divider is a stable, smooth, ultraquiet unit that makes the baker's day-to-day work easier.

Der Teigteiler und Rundwirker ist eine stabile Maschine, die schonend und leise arbeitet und die tägliche Arbeit in der Backstube erleichtert.



The low-pressure divider system is gentle on the dough and requires no physical effort on behalf of the operator.

Das mit geringem Druck arbeitende Teilsystem schont den Teig und erfordert vom Bediener keinerlei körperliche Anstrengung.



Three lightweight synthetic rounding plates are included.

Im Lieferumfang sind drei leichte Rundwirkebel aus Kunststoff enthalten.

HYDRAULIC DIVIDER

HYDRAULISCHER TEIGTEILER

Up to 900 pieces/hour.
With grille system up to
3000 pieces per hour.

*Bis zu 900 Teiglinge/Stunde
Mit Teilgitter bis zu
3.000 Teiglinge/Stunde.*



salva

TECHNICAL CHARACTERISTICS *TECHNISCHE MERKMALE*



Intuitive machines, designed to be as easy to use as possible.
Intuitive Maschinen für eine möglichst leichte Bedienung.



Hydraulic dividers are key in the manufacturing process and must provide quality work: powerful with hard doughs and gentle with fermented doughs, in order to respect their structure. This is a crucial stage, which is why we have developed a reinforced piston, cast aluminium bowl frames, sharp stainless steel blades, and a square stainless steel bowl. Multiple features that make it a benchmark machine on the artisan baking market.

Der hydraulische Teigteiler ist ein Schlüsselement im Produktionsprozess und muss Qualitätsarbeit leisten: kraftvoll bei harten Teigen und sanft bei fermentierten Teigen, um deren Struktur zu schonen. Da es sich um eine entscheidende Phase handelt, haben wir einen verstärkten Kolben, Wannenrahmen aus Aluminiumguss, scharfe Edelstahlmesser und eine quadratische Edelstahlwanne entwickelt.

Die zahlreichen Leistungsmerkmale machen diese Maschine zu einer Referenz für handwerkliche Bäckereien.

Adjusted working height, operating handle, non-splatter flour system, automatic blade lifting as standard... All these technical choices are based on our knowledge of bakery processes.

Verstellbare Arbeitshöhe, Handgriff, Mehlstaubschutz, automatisches Anheben der Messer usw.. Die Wahl dieser Merkmale beruhen durchgehend auf unserem backtechnischen Know-how.



Salva dividers are equipped with ultraquiet hydraulic power units (-65 db) and operate only when the lever is activated. They come with a pressure regulator as standard.

Die Teigteiler von Salva haben besonders leise Hydraulikaggregate (>65 db), die nur bei Betätigung des Hebels arbeiten. Sie sind serienmäßig mit einem Druckregler ausgestattet.

TRADIFORM DIVIDER *TEIGTEILER TRADIFORM*

Up to 900 pieces/hour.
With grille system up to
3000 pieces per hour.

*Bis zu 900 Teiglinge/Stunde
Mit Teilgitter bis zu
3.000 Teiglinge/Stunde.*

The Tradiform automatic shaper divider takes dough dividing to unimaginable limits. The divider can produce authentic products that respect traditions and set you aside from the competition. The Tradiform divider helps bakers maintain a competitive advantage based on product quality and variety, as well as cost efficiency.

Multiple features that make it a benchmark machine on the market.

Der Teigteiler und -former Tradiform sprengt die Grenzen des Vorstellbaren. Mit dem Teigteiler können Sie authentische Produkte herstellen, die die Traditionen respektieren und sich von der Konkurrenz abheben. Der Teigteiler Tradiform hilft Bäckern, dank Produktqualität und -vielfalt sowie Kosteneffizienz einen Wettbewerbsvorteil zu erhalten.

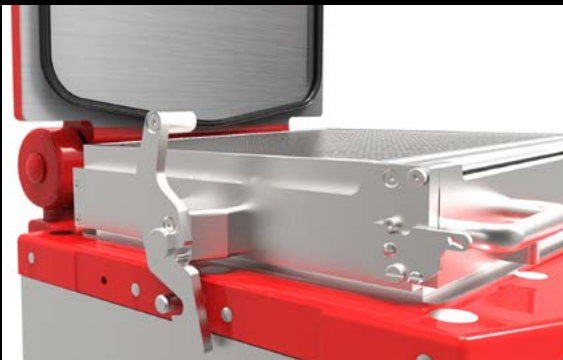
Seine zahlreichen Leistungsmerkmale machen ihn zu einer Referenz auf dem Markt.





TECHNICAL CHARACTERISTICS

TECHNISCHE MERKMALE



With pressure cover and space-saving use.
Mit Pressdeckel und geringem Platzbedarf.



Grille bracket. Wide range of grilles to make a multitude of bread formats.
Gitterablage. Umfangreicher Katalog verschiedenartiger Gitter für Teiglinge der unterschiedlichsten Formen.



Modular solution thanks to the cutting-shaping grids.
Modulare Lösung dank der Form- und Schneidgitter.



OPTIONAL. Working system with 10 or 20 divisions (DHC-10/20 TRADIFORM).
OPTIONEN . Arbeitssystem mit 10 oder 20 Teilungen (DHC-10/20 TRADIFORM).

PANIFORM DIVIDER *TEIGTEILER PANIFORM*

UP TO 900 pieces / hour.
With grille system up to
3000 pieces per hour.

*BIS ZU 900 TEIGLINGE/STD.
Mit Teilgitter bis zu
3.000 Teiglinge/Std.*

The Paniform automatic shaper divider simplifies dough dividing to unimaginable limits. The cutting-edge divider offers everything you need for authentic products that respect traditions and set you apart from the competition. Multiple features that make it a benchmark machine on the market.

Der Teigteiler und -former Tradiform sprengt die Grenzen des Vorstellbaren. Mit diesem Hightech-Teigteiler haben Sie alles, um authentische Produkte anzubieten, die die Traditionen respektieren und sich von der Konkurrenz abheben. Seine zahlreichen Leistungsmerkmale machen ihn zu einer Referenz auf dem Markt.





Fullmatic automatic cycle. The whole process is done automatically. Working speed and efficiency.

Fullmatic-Automatikzyklus. Der gesamte Prozess erfolgt automatisch. Schnelle, einfache Ausführung.



With pressure cover and space-saving use.

Mit Pressdeckel und geringem Platzbedarf.

DATOS TECNICOS TECHNICAL CHARACTERISTICS



Automatic Easylock grille bracket fastener. Wide range of grilles to make a multitude of bread formats.

Automatisches Einrasten der Gitterablage durch Easylock. Umfangreicher Katalog verschiedenartiger Gitter für Teiglinge mit den unterschiedlichsten Formen.



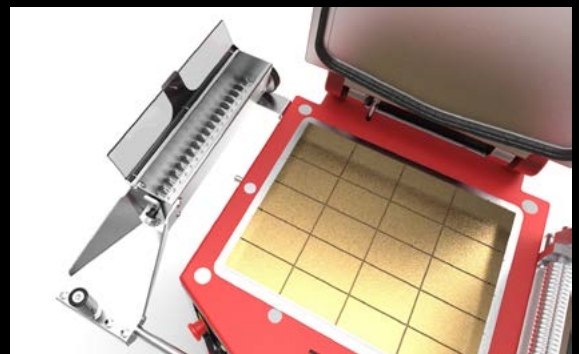
The Easyflour system can flour the bowl with a simple, fluid, ergonomic movement.

Das Easyflour-System ermöglicht das Bemehlen der Teigwanne in einer einzigen fließenden ergonomischen Bewegung.



Modular solution thanks to the cutting-shaping grids.

Modulare Lösung dank der Form- und Schneidgitter.



OPTIONAL. Working system with 10 or 20 divisions (DHC-10/20 PANIFORM).

OPTIONEN Arbeitssystem mit 10 oder 20 Teilungen (DHC-10/20 PANIFORM).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

TECHNISCHE MERKMALE

MANUAL DIVIDER MANUELLER TEIGTEILER



MANUAL DIVIDER - MANUELLER TEIGTEILER							
Model Typ	N° of pieces Anz. Teiglinge	Max. weight piece Max. Teiglingsgewicht (grs.)	Max. weight dough Max. Teiggewicht (grs.)	Depth Tiefe (mm)	Width Breite (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (kg)
C-30x75	30	75	250	470	450	500	35
C-30x150	30	150	4.500	500	500	1000	40
MANUAL DIVIDER WITH STAND - MANUELLER TEIGTEILER MIT STANDFUSS							
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

ROUNDER DIVIDER TEIGTEILER UND RUNDWIRKER



STANDARD ROUNDER DIVIDER - STANDARD-TEIGTEILER UND -RUNDWIRKER									
Model Typ	N° of pieces Anz. Teiglinge	Max. weight piece Max. Teiglingsgewicht (grs.)	Max. weight dough Max. Teiggewicht (grs.)	Depth Tiefe (mm)	Width Breite (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (kg)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (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
SPECIAL ROUNDER DIVIDER - SPEZIAL-TEIGTEILER- UND RUNDWIRKER									
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

HYDRAULIC DIVIDER HYDRAULISCHER TEIGTEILER



SQUARE HYDRAULIC DIVIDER - HYDRAULISCHER TEIGTEILER, QUADRATISCH										
Model Typ	Pieces Teiglinge	Weight x portion Gewicht x Portion (grs.)	kW	Voltage Spannung		Width Breite (mm)	Depth Tiefe (mm)	Height cover open Höhe Deckel offen (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (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

ROUND HYDRAULIC DIVIDER - HYDRAULISCHER TEIGTEILER, RUND										
DHR-20	20	100-900	2,2	11	6	600	700	1600	1040	255

TRADIFORM DIVIDER TEIGTEILER TRADIFORM



TRADIFORM HYDRAULIC DIVIDER - TRADIFORM HYDRAULIC DIVIDER										
Model Typ	Pieces Teiglinge	Weight x portion Gewicht x Portion (grs.)	kW	Voltage Spannung		Width Breite (mm)	Depth Tiefe (mm)	Height cover open Höhe Deckel offen (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (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

PANIFORM DIVIDER TEIGTEILER PANIFORM



PANIFORM HYDRAULIC DIVIDER - HYDRAULISCHER TEIGTEILER PANIFORM										
Model Typ	Pieces Teiglinge	Weight x portion Gewicht x Portion (grs.)	kW	Voltage Spannung		Width Breite (mm)	Depth Tiefe (mm)	Height cover open Höhe Deckel offen (mm)	Height Höhe (mm)	Weight Gewicht (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