

Расстойные шкафы серии Gamme-France FC-SP

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sva@nt-rt.ru || сайт: <https://salva.nt-rt.ru/>

Gamme-France FC-SP-14 T

Расстойный шкаф Salva FC-SP-14 T (из линейки, часто поставляемой через Gamme-France) представляет собой профессиональную камеру для контролируемой расстойки (retarder-proofer), рассчитанную на использование со стеллажными тележками.

Индекс 14 в названии модели обычно указывает на количество уровней (противней) в тележке или специфическую конфигурацию по высоте.

Основные технические характеристики

Тип оборудования: Камера для отложенной расстойки, объединяющая функции холодильника и нагревателя.

Температурный режим: От -2°C до +40°C.

Влажность: Поддерживается до 90% с помощью встроенного парогенератора.

Управление: Панель Touch Control (индекс T в названии) позволяет программировать фазы охлаждения, хранения, прогрева и окончательной расстойки.

Конструкция:

Корпус и внутренняя камера из нержавеющей стали.

Усиленный пол с рампой для заезда тележек.

Изоляция из пенополиуретана толщиной 60 мм.

Функциональные циклы

Система управления Salva позволяет реализовать три основных режима:

Прямая расстойка: Быстрый подъем теста при заданной температуре и влажности.

Холодная ферментация: Созревание теста при низких температурах (обычно +2...+4°C) для улучшения вкуса и структуры.

Отложенная расстойка: Полностью автоматический цикл, который удерживает тесто в холоде и начинает прогрев к заданному времени выпечки.

Преимущества модели

Мягкий обдув: Специально настроенная скорость воздуха предотвращает обветривание и образование корочки на тесте.

Энергоэффективность: Использование хладагента R134a и качественная термоизоляция снижают эксплуатационные расходы.

Gamme-France FC-SP-16 T

Модель Salva FC-SP-16 T (поставляемая под брендом Gamme-France) — это профессиональная камера контролируемой расстойки тупикового типа, предназначенная для работы с одной стеллажной тележкой.

Индекс 16 обычно указывает на вместимость тележки (16 уровней) или оптимизацию под стандартную высоту хлебопекарной тележки.

Технические параметры и особенности

Управление (T - Touch Control): Сенсорная панель позволяет программировать весь цикл жизни теста: от глубокого охлаждения (консервации) до постепенного нагрева и финальной расстойки к заданному времени.

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C. Это позволяет не просто растаивать, но и замораживать или длительно хранить заготовки в режиме «холодного брожения».

Влажность: Регулируется от 40% до 90%, что исключает заветривание теста и образование сухой корки.

Конструкция:

Корпус: Панели из нержавеющей стали с высокоплотной изоляцией (60-80 мм).

Пол: Усиленное основание с заездным пандусом для легкого вкатывания тележки.

Дверь: Оснащена магнитным уплотнителем и системой автоматического закрытия.

Ключевые преимущества

Равномерность: Система распределения воздуха Salva обеспечивает одинаковую температуру и влажность на всех 16 уровнях тележки.

Экономия времени: Функция отложенного старта позволяет загрузить тележку вечером, а утром получить идеально подошедшее тесто к моменту прихода пекаря.

Гигиена: Внутренние углы камеры скруглены для быстрой санитарной обработки.

Применение

Эта модель идеально подходит для пекарен средней мощности, использующих ротационные печи, так как позволяет синхронизировать цикл расстойки с циклом выпечки целой тележки.

Gamme-France FC-SP-18 T

Шкаф Salva FC-SP-18 T (в каталогах Gamme-France) — это профессиональная камера контролируемой расстойки увеличенной высоты, рассчитанная на одну стандартную стеллажную тележку с 18 уровнями (противнями).

Буква «Т» в названии указывает на наличие современной сенсорной панели управления Touch Control, которая позволяет полностью автоматизировать график созревания теста.

Основные характеристики и возможности:

Температурный контроль: Широкий диапазон от -10°C до $+40^{\circ}\text{C}$. Это позволяет использовать камеру для глубокого охлаждения (блокировки ферментации), холодного брожения и классической теплой расстойки.

Управление влажностью: Автоматическая подача пара поддерживает влажность до 90%, предотвращая образование корки на тестовых заготовках.

Программирование: Система Touch Control позволяет настроить циклы на неделю вперед. Вы загружаете тележку вечером, и шкаф сам охлаждает тесто, хранит его, а к заданному часу утра плавно нагревает до нужной кондиции.

Конструкция:

Корпус из нержавеющей стали с усиленной термоизоляцией.

Встроенный пол с пандусом для удобного закатывания тележки.

Специальная система воздухораспределения для равномерного обдува всех 18 ярусов.

Преимущества модели FC-SP-18 T:

Точность: Электронные датчики минимизируют погрешность температуры до $0,5^{\circ}\text{C}$.

Экономия: Позволяет исключить ночные смены пекарей, так как тесто будет готово к выпечке точно к открытию смены.

Качество продукта: Длительная ферментация при низких температурах (режим Retarder) значительно улучшает вкус и аромат хлеба.

Габариты этой модели обычно адаптированы под тележки 600x400 мм или 600x800 мм.

Gamme-France FC-SP-24 T

Шкаф контролируемой расстойки Salva FC-SP-24 T (из каталога Gamme-France) — это высокопроизводительная камера тупикового типа, рассчитанная на работу с одной глубокой или широкой стеллажной тележкой (до 24 уровней в зависимости от шага направляющих).

Индекс 24 указывает на увеличенный внутренний объем, адаптированный под высокие тележки или специфические форматы противней, а литера «Т» подтверждает наличие флагманской сенсорной панели управления Touch Control.

Ключевые параметры модели:

Режимы работы: Полный цикл отложенной расстойки — блокировка (охлаждение), хранение, прогрев и окончательная расстойка.

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C, что позволяет использовать камеру для длительного холодного брожения теста.

Влажность: Поддерживается в диапазоне 40–90% с помощью встроенного парогенератора, исключая обветривание заготовок.

Управление (Touch Control):

Программирование циклов на 7 дней.

Точная настройка фаз перехода температур для предотвращения «шока» дрожжей.

Интуитивный интерфейс с отображением графиков процесса.

Конструктивные особенности:

Усиленный пол: Выполнен из нержавеющей стали с антискользящим покрытием и заездным пандусом для тяжелых тележек.

Изоляция: Панели из пенополиуретана высокой плотности (60-80 мм) обеспечивают минимальные теплопотери.

Воздухораспределение: Запатентованная система мягкого обдува гарантирует идентичные условия расстойки как на нижнем, так и на 24-м верхнем ярусе.

Дверь: Оснащена усиленными петлями и магнитным уплотнителем для герметичности при отрицательных температурах.

Применение:

Эта модель оптимальна для крупных пекарен и кондитерских цехов, где требуется высокая пропускная способность и полная автоматизация процесса подготовки теста к выпечке.

Gamme-France FC-SP-26 T

Шкаф контролируемой расстойки Salva FC-SP-26 T (линейка Gamme-France) — это высокопроизводительная камера тупикового типа, предназначенная для работы с одной высокой стеллажной тележкой.

Индекс 26 в этой серии указывает на увеличенную полезную высоту камеры, которая позволяет размещать тележки с 26 уровнями (противнями), что делает её одной из самых вместительных моделей в сегменте на одну тележку.

Ключевые характеристики модели:

Управление (T - Touch Control): Цветная сенсорная панель. Позволяет запрограммировать автоматические циклы: от консервации (холода) до финальной расстойки к точному времени выпечки.

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C. Это дает возможность использовать режимы «холодной ферментации» (slow-rise), которые значительно улучшают вкус и аромат хлеба.

Влажность: Поддерживается до 90%. Пар подается мягко, исключая намокание или пересыхание тестовых заготовок.

Вместимость: Оптимизирована под одну тележку на 26 противней (стандартно 600x400 мм или 600x800 мм, в зависимости от модификации поддона).

Конструктивные особенности:

Усиленный пол: Камера оснащена встроенным полом из нержавеющей стали с заездным пандусом, рассчитанным на ежедневные нагрузки от тяжелых тележек.

Равномерное распределение воздуха: Система обдува спроектирована так, чтобы на всех 26 уровнях (от самого пола до потолка) поддерживалась абсолютно одинаковая температура и влажность.

Энергоэффективность: Корпус собран из сэндвич-панелей с плотной изоляцией (60–80 мм), что минимизирует работу компрессора в режиме охлаждения.

Преимущества:

Автоматизация: Возможность загрузить тесто вечером и получить его идеально подошедшим к началу утренней смены без участия персонала ночью.

Гигиена: Внутренние поверхности из нержавеющей стали со скругленными углами легко моются.

Надежность: Оборудование Salva известно своей долговечностью в условиях агрессивной влажной среды пекарен.

Gamme-France FC-SP-28 T

Шкаф контролируемой расстойки Salva FC-SP-28 T (из каталога Gamme-France) — это самая высокая модель в данной линейке тупиковых камер, предназначенная для работы с одной стеллажной тележкой повышенной вместимости на 28 уровней. Индекс 28 указывает на увеличенную полезную высоту камеры, адаптированную под тележки для мелкоштучных изделий или кондитерских противней с малым шагом между ярусами. Литера «Т» означает наличие сенсорной панели управления Touch Control.

Ключевые возможности модели:

Автоматические циклы: Программируемая смена фаз — охлаждение (блокировка дрожжей), хранение (ретардация), прогрев и финальная расстойка.

Температурный режим: От -10°C до +40°C. Позволяет проводить как классическую теплую расстойку, так и длительное холодное брожение (до 72 часов).

Контроль влажности: Встроенный парогенератор поддерживает влажность до 90%, исключая появление трещин и сухой корки на тесте.

Система Touch Control: Позволяет задавать программы на неделю вперед, отображает графики температуры и влажности в реальном времени.

Конструктивные особенности:

Максимальная высота: Камера спроектирована так, чтобы даже на 28-м (верхнем) ярусе тележки параметры воздуха были идентичны нижним ярусам.

Усиленный пол: В комплекте идет заездной пандус и пол из нержавеющей стали, рассчитанный на высокую нагрузку.

Герметичность: Дверь с мощным магнитным уплотнителем и надежной теплоизоляцией (60–80 мм) минимизирует энергопотребление.

Материалы: Полностью выполнена из пищевой нержавеющей стали, что гарантирует долговечность в условиях высокой влажности.

Применение:

Эта модель идеальна для производств с очень плотным графиком выпечки, где используются высокие тележки для оптимизации пространства печи (например, ротационных печей Salva Kwik-co или Sirocco).

Gamme-France FC-SP-120 L/T

Шафы контролируемой расстойки Salva FC-SP-120 (из каталога Gamme-France) — это двухдверные камеры большой вместимости, предназначенные для одновременной подготовки двух стеллажных тележек.

Маркировка L/T указывает на возможность выбора одного из двух типов управления: L (Logic): Классическая электронная панель с цифровым дисплеем и кнопками. Она отличается высокой надежностью в условиях агрессивной среды и простотой в эксплуатации.

T (Touch Control): Современный цветной сенсорный экран с интуитивным интерфейсом, графиками процессов и расширенными возможностями программирования циклов на неделю.

Ключевые характеристики FC-SP-120:

Вместимость: Камера рассчитана на 2 тележки (стандартно 600x800 мм или 4 тележки 600x400 мм).

Конструкция: Две распашные двери обеспечивают удобный доступ к каждой тележке отдельно.

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C. Это позволяет использовать режимы глубокого охлаждения (стоп-ферментация), холодного брожения и стандартной расстойки.

Влажность: Поддерживается до 90% с помощью встроенного высокоточного парогенератора.

Материалы: Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, усиленный пол с пандусом для заезда тяжелых тележек.

Функциональные преимущества:

Равномерность: Система распределения воздуха Salva гарантирует одинаковую температуру и влажность во всем объеме камеры, что критично при одновременной загрузке двух тележек.

Экономия: Мощная изоляция (60–80 мм) и эффективные компрессоры снижают затраты на электроэнергию.

Гибкость: Программируемый цикл позволяет загрузить продукцию вечером и получить её готовой к выпечке точно к приходу первой смены пекарей.

Технические данные для планировки:

Электропитание: Обычно требуется 380В / 3 фазы.

Подключение: Необходимо подведение воды (для пара) и канализации (для слива конденсата).

Gamme-France FC-SP-130 L/T

Шкаф контролируемой расстойки Salva FC-SP-130 L/T (представленный в линейке Gamme-France) — это профессиональная климатическая камера большой вместимости, предназначенная для одновременной работы с двумя широкими стеллажными тележками (например, 800x600 мм или 800x1000 мм).

Модель 130 шире, чем 120-я серия, что позволяет размещать более габаритные тележки или обеспечивать лучший обдув при плотной загрузке.

Варианты управления (L / T):

L (Logic): Надежная кнопочная панель с цифровыми индикаторами. Идеальна для производств, где важна простота и устойчивость электроники к влажности.

T (Touch Control): Сенсорный цветной дисплей. Позволяет визуализировать графики температуры/влажности и программировать сложные 7-дневные циклы «отложенной» выпечки.

Основные характеристики FC-SP-130:

Режимы: Полный цикл — охлаждение (блокировка дрожжей), хранение (ферментация при +2...+4°C), прогрев и окончательная расстойка.

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C.

Влажность: Автоматическая регулировка до 90% с защитой от выпадения конденсата на тесто.

Конструкция:

Двери: Две распашные двери (по одной на каждую тележку) для минимизации потерь холода/тепла при частичной загрузке.

Корпус: Панели из нержавеющей стали с изоляцией 60–80 мм.

Пол: Усиленный поддон с заездными пандусами.

Технические преимущества:

Мощный агрегат: Рассчитан на быстрый набор холода даже при полной загрузке теплыми заготовками.

Равномерность: Система распределения воздуха гарантирует, что изделия на обеих тележках подойдут одновременно и равномерно.

Гигиена: Скругленные внутренние углы и качественная нержавеющая сталь облегчают санитарную обработку.

Применение:

Модель FC-SP-130 часто используется в паре с мощными ротационными печами (например, Salva Sirocco), позволяя подготовить сразу два полных стеллажа продукции к моменту освобождения печи.

Gamme-France FC-SP-140 L/T

Шкаф контролируемой расстойки Salva FC-SP-140 (в каталогах Gamme-France) — это широкоформатная климатическая камера, предназначенная для одновременной подготовки двух стеллажных тележек увеличенного размера (например, 800x1000 мм или 800x1200 мм).

Модель 140 является одной из самых широких в линейке на две тележки, обеспечивая свободную циркуляцию воздуха даже при использовании крупногабаритного оборудования.

Варианты управления (L / T):

L (Logic): Традиционная электронная панель с цифровым дисплеем и кнопками. Отличается высокой надежностью, простотой настройки и устойчивостью к влажной среде пекарни.

T (Touch Control): Современная сенсорная панель. Позволяет программировать сложные 7-дневные графики «отложенной» выпечки, визуализировать этапы расстойки на графиках и точнее настраивать фазы плавного прогрева теста.

Ключевые характеристики FC-SP-140:

Вместимость: 2 широкие тележки (располагаются рядом, каждая за своей дверью).

Температурный диапазон: От -10°C до +40°C. Это позволяет реализовать все этапы: блокировку дрожжей (холод), длительное созревание (ферментацию) и финальный подъем (тепло).

Влажность: Поддерживается до 90% с помощью встроенного парогенератора, что исключает заветривание заготовок.

Конструкция:

Корпус и внутренняя отделка из высококачественной нержавеющей стали.

Две распашные двери с усиленными петлями и магнитными уплотнителями.

Усиленный пол с заездными пандусами для тяжелых тележек.

Преимущества модели:

Равномерность: Система распределения воздушных потоков Salva гарантирует, что изделия на всех уровнях обеих тележек достигнут идеальной кондиции одновременно.

Автоматизация: Возможность загрузить тесто вечером и получить его готовым к выпечке точно к началу смены, исключая ночную работу персонала.

Гигиена: Внутренняя камера имеет скругленные углы (радиусные стыки) для быстрой и эффективной очистки.

Техническое подключение:

Электропитание: Требуется 380В / 3 фазы.

Коммуникации: Необходимо подведение холодной воды и организация слива в канализацию.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sva@nt-rt.ru || сайт: <https://salva.nt-rt.ru/>