

Расстойные шкафы серии S

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/>

S-170

Камера промежуточной ферментации Salva S-170 (в России часто встречается в каталогах поставщика Gamme-France) — это автоматизированная установка для «отдыха» тестовых заготовок после деления и округления перед финальной формовкой.

Она спроектирована специально для придания тесту эластичности, что критически важно для качества мякиша и объема готового хлеба.

Основные характеристики Salva S-170:

Вместимость: Индекс 170 указывает на количество рабочих корзин (люлек) внутри камеры. Это модель средней производительности.

Вес заготовок: Рассчитана на работу с кусками теста весом от 100 до 1000 грамм (в зависимости от модификации корзин).

Производительность: До 1200–1800 штук в час (синхронизируется с работой тестоделителя и округлителя).

Время отдыха: Регулируется скоростью движения цепи и составляет в среднем от 6 до 15 минут.

Конструктивные особенности:

Гигиеничные корзины: Сетчатые корзины из синтетического материала препятствуют прилипанию теста и легко снимаются для чистки.

Бактерицидная лампа (УФ): Встроена для предотвращения появления плесени и грибка внутри влажной среды камеры.

Вытяжной вентилятор: Удаляет излишки влаги, чтобы заготовки не «потели» во время отдыха.

Смотровое окно: Позволяет визуально контролировать процесс прохождения люлек.

Электрические розетки: На корпусе часто предусмотрены разъемы для подключения округлителя и закаточной машины, чтобы управлять всей линией с одной панели.

Принцип работы:

Заготовки из округлителя попадают в приемное устройство, которое распределяет их по корзинам. Цепной механизм медленно перемещает люльки внутри корпуса. За это время внутренние напряжения в тесте снимаются, и оно становится податливым для последующей закатки (в багет или батон).

S-250

Камера промежуточной ферментации Salva S-250 (линейка оборудования Gamme-France) — это автоматизированная установка конвейерного типа, предназначенная для «отдыха» тестовых заготовок после округления. Она обеспечивает релаксацию клейковины, что необходимо для качественной финальной формовки батонов или багетов.

Модель S-250 относится к оборудованию средней и высокой производительности.

Основные технические параметры:

Вместимость: 250 рабочих корзин (люлек). Это позволяет увеличить время нахождения теста внутри камеры при сохранении высокой скорости линии.

Вес заготовок: Эффективно работает с кусками теста от 100 до 1000 грамм.

Производительность: До 1800–2400 штук в час (в зависимости от настройки синхронизации с делителем).

Время отдыха: Регулируется в широком диапазоне (обычно от 8 до 15 минут), что позволяет адаптировать машину под разные рецептуры хлеба.

Ключевые особенности конструкции:

Гигиена: Корзины выполнены из специальных синтетических материалов, к которым не прилипает тесто. Они легко снимаются для санитарной обработки.

Защита от плесени: В стандартную комплектацию входит ультрафиолетовая лампа, которая стерилизует внутреннее пространство и корзины, предотвращая развитие грибка.

Контроль влажности: Встроенный вытяжной вентилятор удаляет лишнюю влагу, выделяемую тестом, предотвращая его намокание.

Универсальность: Машина оснащена электрическими розетками для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей линией (делитель-округлитель-камера-закатка) централизованно.

Надежность: Цепной механизм с автоматическим натяжением обеспечивает плавный ход и долговечность при интенсивной эксплуатации.

Применение:

Модель S-250 идеально подходит для пекарен, работающих с автоматическими линиями Salva или аналогичными европейскими системами, где требуется стабильный темп подачи заготовок на багетозакаточную машину.

S-270

Камера промежуточной ферментации Salva S-270 (линейка оборудования Gamme-France) — это автоматизированная установка для «отдыха» тестовых заготовок, предназначенная для работы в составе высокопроизводительных хлебопекарных линий.

Модель S-270 является одной из самых популярных в среднем сегменте благодаря оптимальному балансу между вместимостью и занимаемой площадью.

Основные технические параметры:

Вместимость: 270 рабочих корзин (люлек). Большое количество люлек позволяет увеличить время релаксации теста даже при высокой скорости подачи.

Вес заготовок: Рассчитана на работу с кусками теста весом от 100 до 1000 грамм.

Производительность: До 2000–2400 штук в час (синхронизируется с автоматическим тестоделителем).

Время отдыха: Регулируется в диапазоне от 8 до 15 минут (зависит от настроенной скорости движения цепи).

Ключевые особенности конструкции:

Гигиеничные материалы: Корзины (люльки) изготовлены из специального синтетического волокна, которое не впитывает влагу и препятствует прилипанию теста.

Бактерицидная защита: Встроена УФ-лампа, которая стерилизует внутреннее пространство, предотвращая появление плесени и грибка во влажной среде.

Система вентиляции: Вытяжной вентилятор удаляет излишки влаги, выделяемые тестом, что исключает «запотевание» заготовок.

Управление линией: На корпусе S-270 обычно расположены розетки для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей цепочкой оборудования централизованно.

Контроль процесса: Наличие смотровых окон позволяет визуально отслеживать движение заготовок и работу механизма распределения.

Применение:

Модель S-270 идеально подходит для пекарен, выпускающих батоны и багеты в больших объемах, где требуется стабильное качество формовки за счет идеальной эластичности отдохнувшего теста.

S-370

Камера промежуточной ферментации Salva S-370 (из каталога Gamme-France) — это высокопроизводительная автоматическая установка для «отдыха» тестовых заготовок. Благодаря увеличенному количеству люлек, она позволяет обеспечить длительную релаксацию теста даже на скоростных индустриальных линиях.

Основные технические параметры:

Вместимость: 370 рабочих корзин (люлек). Это одна из самых вместительных моделей в линейке, что дает гибкость в настройке времени отдыха.

Вес заготовок: Работает с кусками теста от 100 до 1000 грамм.

Производительность: До 2400–3000 штук в час (в зависимости от синхронизации с делителем-округлителем).

Время отдыха: Широкий диапазон регулировки (обычно от 10 до 20 минут), что критично для капризных видов теста с высоким содержанием влаги.

Ключевые особенности конструкции:

Гигиеничность: Съёмные сетчатые корзины из полипропилена или нейлона препятствуют прилипанию теста и легко моются.

Защита от микробов: Встроена УФ-лампа (бактерицидная), которая стерилизует внутреннее пространство, исключая появление плесени и запахов.

Вентиляция: Принудительная вытяжка удаляет избыточную влажность, выделяемую тестом, предотвращая его намокание.

Управление всей линией: На корпусе S-370 предусмотрены силовые розетки для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей цепочкой оборудования с одного пульта.

Надежность: Усиленный цепной механизм с автоматической системой натяжения рассчитан на круглосуточную эксплуатацию.

Применение:

Модель S-370 — идеальный выбор для крупных хлебозаводов и индустриальных пекарен, работающих с батонами и багетами в промышленных масштабах, где требуется максимальная пластичность теста перед финальной формовкой.

S-400

Камера промежуточной ферментации Salva S-400 (представленная в каталогах Gamme-France) — это высокопроизводительная автоматическая установка промышленного класса. Благодаря большой вместимости она обеспечивает длительный «отдых» теста даже на самых скоростных хлебопекарных линиях. Индекс 400 указывает на количество рабочих люлек (корзин), что делает эту модель одной из самых мощных в линейке Salva.

Основные характеристики Salva S-400

Вместимость: 400 рабочих корзин. Большой объем позволяет гибко настраивать время релаксации клейковины.

Производительность: До 2500–3000 заготовок в час (в зависимости от настройки синхронизации с делителем).

Вес заготовок: Эффективно работает с кусками теста от 100 до 1000 грамм.

Время отдыха: Регулируется скоростью цепи и обычно составляет от 10 до 20 минут, что идеально для багетов и батонов с высокой гидратацией.

Ключевые особенности конструкции

Гигиена и антипригарность: Сетчатые корзины из синтетического материала исключают прилипание теста и легко снимаются для санитарной обработки.

Бактерицидная защита: В стандартную комплектацию входит УФ-лампа, которая стерилизует внутреннее пространство и предотвращает появление плесени во влажной среде.

Система вентиляции: Встроенный вытяжной вентилятор удаляет избыточную влагу, выделяемую тестом, предотвращая «запотевание» и намокание заготовок.

Централизованное управление: На корпусе S-400 расположены розетки для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей автоматической линией с одной панели.

Надежность: Усиленный цепной механизм и прочный корпус рассчитаны на интенсивную эксплуатацию в режиме 24/7.

Применение

Модель S-400 — оптимальный выбор для крупных хлебозаводов и промышленных пекарен, где важна стабильность процесса и максимальная пластичность теста перед финальной формовкой в багетозакаточной машине.

S-400

Камера промежуточной ферментации Salva S-550 (линейка оборудования Gamme-France) — это самая мощная и вместительная установка в серии «S», предназначенная для крупных промышленных хлебозаводов с высокоскоростными линиями.

Индекс 550 указывает на количество рабочих корзин (люлек), что позволяет обеспечить длительный «отдых» теста даже при максимальной производительности делителя.

Основные технические параметры:

Вместимость: 550 рабочих люлек. Это флагманская модель, обеспечивающая максимальное время релаксации клейковины.

Производительность: До 2500–3500 заготовок в час (в зависимости от настройки синхронизации с автоматическим делителем-округлителем).

Вес заготовок: Работает с кусками теста от 100 до 1000 грамм.

Время отдыха: Широчайший диапазон регулировки (обычно от 12 до 25 минут), что критически важно для традиционных багетов и хлеба с высокой гидратацией.

Ключевые особенности конструкции:

Индустриальная надежность: Усиленный цепной механизм с автоматической системой натяжения рассчитан на круглосуточную эксплуатацию (24/7).

Гигиена: Съёмные сетчатые корзины из синтетического материала препятствуют прилипанию теста и легко моются.

Бактерицидная защита: В стандартную комплектацию включена мощная УФ-лампа, стерилизующая внутреннее пространство и предотвращающая появление плесени.

Климат-контроль: Система принудительной вытяжки эффективно удаляет излишки влаги, выделяемой тестом, предотвращая намокание заготовок.

Интеграция в линию: На корпусе S-550 расположены силовые розетки для управления всей автоматической цепочкой (делитель — округлитель — камера — закатка).

Применение:

Модель S-550 выбирают для полностью автоматизированных заводов, выпускающих батоны и багеты в промышленных масштабах, где требуется идеальная эластичность теста перед финальной закаткой.

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/>