

Расстойные шкафы серии SM

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/>

SM-250/1

Камера промежуточной ферментации Salva SM-250/1 (серия, часто поставляемая через Gamme-France) — это автоматизированная установка для «отдыха» тестовых заготовок, специально адаптированная для работы в однорядном режиме. Индекс 250 указывает на количество люлек (корзин), а /1 означает однорядную систему загрузки и выгрузки, что делает ее более компактной по ширине по сравнению с двухрядными аналогами.

Основные характеристики Salva SM-250/1:

Вместимость: 250 рабочих корзин. Этого объема достаточно для обеспечения качественной релаксации клейковины на средних и крупных производствах.

Производительность: До 1500–2000 заготовок в час (зависит от настроек синхронизации с тестоделителем).

Вес заготовок: Рассчитана на куски теста весом от 100 до 1000 грамм.

Время отдыха: Регулируется в диапазоне от 8 до 15 минут, что позволяет тесту стать пластичным перед финальной формовкой.

Ключевые особенности конструкции:

Однорядная конфигурация (/1): Позволяет использовать узкие и длинные планировки пекарен. Заготовки движутся строго друг за другом, что упрощает синхронизацию с багетозакаточной машиной.

Гигиена корзин: Люльки выполнены из сетчатого синтетического материала, который не впитывает влагу и препятствует прилипанию теста.

Бактерицидная защита: Встроена УФ-лампа, уничтожающая споры плесени и грибка внутри камеры.

Система вытяжки: Вентилятор удаляет излишки влажности, предотвращая намокание («запотевание») заготовок.

Интеграция: На корпусе расположены розетки для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей линией централизованно.

Применение:

Модель SM-250/1 идеальна для автоматических линий по производству батонов и багетов, где требуется надежность и стабильное качество при ограниченной ширине производственного помещения.

SM-250/6

Камера промежуточной ферментации Salva SM-250/6 (из линейки Gamme-France) — это автоматизированная установка повышенной производительности, предназначенная для «отдыха» тестовых заготовок в составе мощных хлебопекарных линий.

Индекс /6 в этой серии означает шестирядную систему загрузки. Это ключевое отличие от однорядных моделей: заготовки распределяются по 6 штук в одну широкую люльку (корзину), что позволяет радикально увеличить производительность при сохранении компактной длины машины.

Основные характеристики Salva SM-250/6:

Вместимость: 250 люлек, каждая из которых разделена на 6 секций. Это суммарно дает 1500 рабочих мест для тестовых заготовок внутри камеры.

Производительность: До 3000–4000 заготовок в час (в зависимости от скорости делителя-округлителя).

Вес заготовок: Оптимизирована для работы с кусками теста от 100 до 800-1000 грамм.

Время отдыха: Благодаря огромному количеству мест, машина позволяет обеспечить длительную релаксацию (до 15-20 минут) даже на очень высоких скоростях потока.

Ключевые особенности конструкции:

Шестирядная загрузка: Требуется наличие специального распределителя (дистрибьютора) на входе, который поочередно заполняет все 6 ячеек люльки.

Бактерицидная защита: Встроены УФ-лампы, которые стерилизуют внутреннее пространство и сетчатые корзины, предотвращая развитие плесени.

Контроль влажности: Система принудительной вытяжки удаляет излишки влаги, чтобы заготовки не прилипали к ткани корзин и не «потели».

Синхронизация: На корпусе SM-250/6 расположены силовые разъемы для подключения и синхронного управления всей линией (делитель — округлитель — камера — закатка).

Материалы: Корзины из гигиеничного синтетического полотна, устойчивого к износу и легко поддающегося чистке.

Применение:

Эта модель — стандарт для крупных промышленных хлебозаводов, выпускающих батоны и багеты в промышленных масштабах. Она позволяет экономить длину цеха за счет большой ширины и многорядности.

SM-400/1

Камера промежуточной ферментации Salva SM-400/1 (линейка Gamme-France) — это автоматизированная установка однорядного типа, предназначенная для «отдыха» тестовых заготовок в составе средних и крупных хлебопекарных линий.

Индекс /1 указывает на то, что заготовки загружаются и выгружаются строго по одной в каждую люльку (корзину), что обеспечивает максимальную точность синхронизации с делителем и закаточной машиной.

Основные технические параметры

Вместимость: 400 рабочих корзин (люлек). Это большой объем, позволяющий увеличить время релаксации клейковины даже при высоком темпе работы.

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

Производительность: До 2000–2500 заготовок в час (в зависимости от настройки скорости цепного механизма).

Время отдыха: Обычно регулируется в диапазоне от 10 до 20 минут, что необходимо для получения эластичного теста перед формовкой багетов или батонов.

Ключевые особенности конструкции

Однорядная конфигурация: Идеально подходит для узких производственных зон. Заготовки движутся последовательно, что исключает ошибки при автоматической подаче на багетозакаточную машину.

Гигиеничные материалы: Съёмные сетчатые корзины из синтетического полотна препятствуют прилипанию теста и легко поддаются санитарной обработке.

Бактерицидная защита: В стандартную комплектацию входит УФ-лампа, которая стерилизует внутреннее пространство камеры, предотвращая появление плесени и грибка.

Система вентиляции: Встроенный вытяжной вентилятор удаляет излишки влаги, выделяемой тестом, предотвращая его «запотевание» и намокание.

Централизованное управление: На корпусе SM-400/1 расположены силовые розетки для подключения округлителя и закаточной машины, что позволяет управлять всей линией с одной панели.

Применение

Модель SM-400/1 — это «рабочая лошадка» для промышленных пекарен, где важна надежность при многосменном режиме работы и требуется стабильно высокое качество формовки изделий.

SM-400/6

Камера промежуточной ферментации Salva SM-400/6 (из каталогов Gamme-France) — это высокопроизводительная промышленная установка шестирядного типа. Она спроектирована для работы в составе мощных автоматических линий, где требуется обеспечить длительный «отдых» большого количества тестовых заготовок на ограниченной площади.

Индекс /6 означает, что каждая люлька разделена на 6 секций, что позволяет загружать 6 заготовок одновременно в один ряд.

Ключевые характеристики SM-400/6:

Вместимость: 400 люлек по 6 секций в каждой. Это дает суммарно 2400 рабочих мест внутри камеры.

Производительность: До 3000–4500 заготовок в час (в зависимости от настройки делителя и распределителя).

Вес заготовок: От 100 до 800–1000 грамм.

Время отдыха: Благодаря огромному количеству мест, камера позволяет выдерживать тесто до 20–25 минут даже при высоком темпе работы линии.

Технические особенности:

Шестирядный дистрибьютор: На входе установлен автоматический распределитель, который поочередно заполняет все 6 ячеек люльки перед ее перемещением.

Экономия пространства: За счет шестирядности машина значительно короче однорядных аналогов той же вместимости, что критично для планировки цеха.

Гигиена и защита:

УФ-лампы: Обязательная стерилизация внутреннего пространства для предотвращения плесени.

Вытяжка: Принудительная вентиляция удаляет излишки влаги, чтобы тесто не «потело» и не прилипало к ткани корзин.

Синхронизация: Система управления позволяет объединить в единый цикл работу тестоделителя, округлителя, камеры и багетозакаточной машины.

Применение:

Эта модель — стандарт для крупных хлебозаводов, выпускающих батоны и багеты в промышленных масштабах (линии типа Salva Industrial).

SM-550/1

Камера промежуточной ферментации Salva SM-550/1 (линейка оборудования Gamme-France) — это самая мощная и длинная установка однорядного типа в серии SM. Она предназначена для обеспечения максимального времени «отдыха» теста на высокоскоростных автоматических линиях.

Индекс /1 означает, что заготовки загружаются по одной в каждую люльку, что гарантирует идеальную последовательность подачи на формовочную машину.

Основные характеристики SM-550/1:

Вместимость: 550 рабочих люлек (корзин). Это флагманская однорядная модель, позволяющая выдерживать тесто максимально долго.

Производительность: До 2500–3000 заготовок в час (синхронизируется с автоматическим делителем).

Вес заготовок: От 100 до 1000 грамм.

Время отдыха: Благодаря огромному количеству корзин, можно настроить релаксацию клейковины до 20–25 минут, что критично для традиционных багетов с высокой влажностью теста.

Ключевые особенности конструкции:

Однорядная конфигурация: Идеальна для длинных и узких цехов. Последовательное движение заготовок упрощает автоматизацию и исключает ошибки при выгрузке на багетозакаточную машину.

Гигиена и защита:

УФ-лампа: Встроена для стерилизации внутреннего пространства и предотвращения появления плесени.

Вытяжной вентилятор: Удаляет избыточную влагу, чтобы заготовки не прилипали к корзинам и не «запотевали».

Материалы: Съёмные сетчатые корзины из синтетического полотна, которые легко чистить и дезинфицировать.

Централизованное управление: На корпусе расположены розетки для подключения округлителя и закатки, что позволяет управлять всей линией с одной панели.

Надежность: Усиленный цепной механизм рассчитан на интенсивную многосменную работу (24/7).

Применение:

Модель SM-550/1 — это выбор крупных промышленных хлебозаводов, где требуется безупречное качество формовки батонов и багетов за счет длительного и стабильного «отдыха» теста.

SM-550/6

Камера промежуточной ферментации Salva SM-550/6 (из линейки Gamme-France) — это флагманская промышленная установка шестирядного типа с максимальной вместимостью. Она предназначена для крупнейших хлебозаводов, где требуется обеспечить длительный «отдых» теста на сверхвысоких скоростях производства. Индекс /6 означает, что каждая люлька разделена на 6 секций, что позволяет загружать 6 заготовок одновременно в один ряд.

Ключевые характеристики SM-550/6:

Вместимость: 550 люлек по 6 секций в каждой. Это суммарно дает 3300 рабочих мест для тестовых заготовок внутри одной камеры.

Производительность: До 3500–5000 заготовок в час (в зависимости от настройки автоматического делителя и распределителя).

Вес заготовок: От 100 до 800–1000 грамм.

Время отдыха: Благодаря рекордному количеству мест, камера позволяет выдерживать тесто до 25–30 минут даже при интенсивном темпе работы линии.

Технические особенности:

Шестирядный дистрибьютор: На входе установлен специальный распределитель, который поочередно заполняет все 6 ячеек широкой люльки перед её перемещением по цепи.

Экономия площади: Несмотря на огромную вместимость (3300 мест), за счет шестирядности машина занимает гораздо меньше места в длину, чем однорядные аналоги.

Гигиена и защита:

УФ-лампы: Мощная система стерилизации внутреннего пространства для предотвращения появления плесени и грибка.

Вытяжная вентиляция: Принудительное удаление влаги, чтобы заготовки не прилипали к синтетическим корзинам.

Синхронизация: Полная интеграция в автоматическую линию. На корпусе расположены розетки для управления всей цепочкой: делитель — округлитель — камера — закатоchnая машина.

Применение:

Эта модель является стандартом для крупных промышленных хлебозаводов (линии Salva Industrial), выпускающих батоны и багеты в промышленных масштабах с акцентом на традиционное долгое созревание теста.

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/>