

salva

# MIXING TECHNOLOGY

Knettechnik







## THE ALLIANCE OF TWO LEADING COMPANIES WITH A SINGLE GOAL

SALVA INDUSTRIAL, a leader in the manufacture of machinery and ovens for the bakery sector since 1943, and AMASADORAS SAUS, which has been manufacturing mixers since 1897, have decided to take on the challenge of a global market through a business alliance. Both companies will offer the market the best of themselves.

SALVA will offer its extensive sales and service network, which covers 87 countries worldwide. SAUS will offer its unrivalled leadership in the manufacture of mixers for over 100 years, with its brand now being synonymous with quality.

## DIE ALLIANZ ZWEIER MARKT- FÜHRER ZU EI- NEM GEMEIN- SAMEN ZIEL.

SALVA INDUSTRIAL, Spitzenhersteller im Bereich des Maschinen- und Backofenbaus, seit 1943 für die Bäckereibranche tätig, und AMASADORAS SAUS, Knetmaschinenhersteller seit 1897, haben beschlossen eine unternehmerische Allianz einzugehen, um den Herausforderungen des globalen Marktes gemeinsam zu begegnen. Beide Unternehmen haben vor, dem Markt ihr Bestes zu geben. SALVA, mit ihrem breiten Vertriebs- und Servicenetz, das sich auf 87 Länder der Welt erstreckt. SAUS ein unangefochtener Marktführer im Bereich der Knetmaschinenherstellung, eine Marke, die bereits seit über 100 Jahre als Synonym für Produktqualität gilt.

# WATER COOLER

---

# WASSERKÜHLER

---

salva

THE EA-175 WATER COOLER ALLOWS A CONSTANT RESERVE OF COOLED WATER, IN ORDER TO MIX THE DOUGH IN THE OPTIMUM TEMPERATURE RANGE DURING QUICK MIXING OR IN UNFAVOURABLE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

DER WASSERKÜHLER EA-175 MACHT ES MÖGLICH ÜBER EINEN GLEICHBLEIBENDEN VORRAT AN GEKÜHLTEN WASSER ZU VERFÜGEN. EGAL OB DAS KNETEN SCHNELL VORANGEHEN SOLL ODER UNGÜNSTIGE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN VORLIEGEN, DER TEIG BLEIBT STETS INNERHALB SEINES OPTIMALEN TEMPERATURBEREICHES.



It is fitted with electronic control and an shaker to ensure exact, uniform water temperature. The vat is made of AISI 304 stainless steel for maximum protection against corrosion. Insulated with injected polyurethane sandwich panels to minimize energy loss. Capable of reducing the temperature of 175 litres of water by 5°/hour with consumption of just 0.45 kW.

Ausgestattet mit elektronischer Steuerung und Rührwerk, um eine genaue und gleichmäßig verteilte Temperatur im Wasser zu erreichen. Die Ausführung des Wasserbehälters in AISI 304 Stahl sorgt für maximalen Korrosionsschutz. Isolierung über Sandwichplatten aus gespritztem Polyurethan, die den Energieverlust auf ein Minimum reduzieren. Dieser Wasserkühler ist fähig die Temperatur von 175 Liter Wasser mit einer Geschwindigkeitsrate von 5°/

# WATER METER

## WASSERDOSIERGERÄT

salva

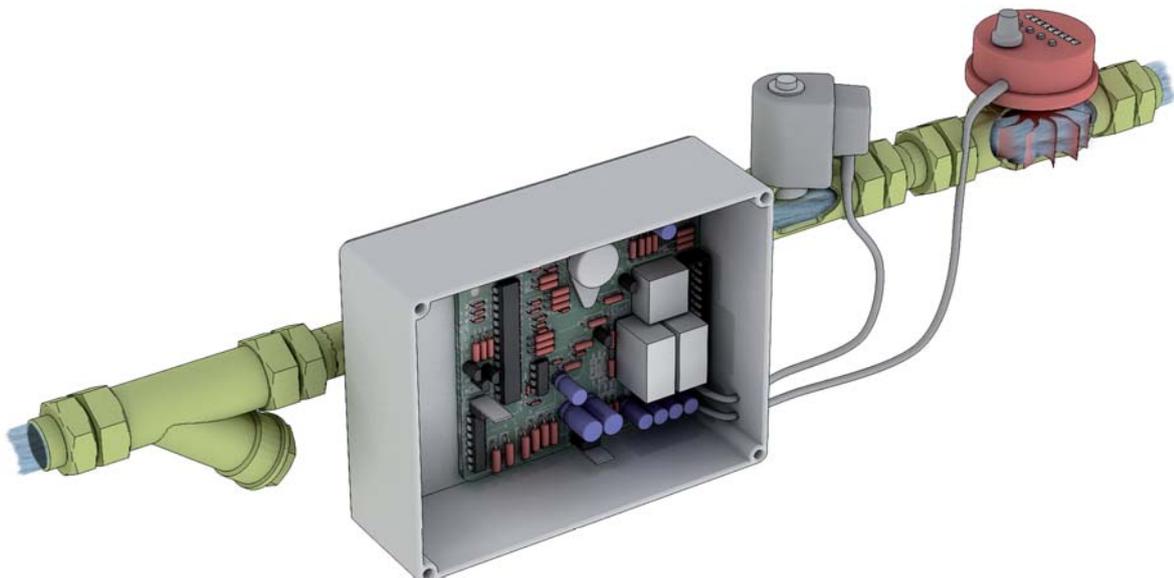
HIGH LEVEL OF PRECISION FOR EXACT CONTROL OF WATER AMOUNT TO BE ADDED TO THE DOUGH.  
THE WATER METER CAN WORK IN TWO WAYS: AUTOMATIC OR MANUAL.

DANK SEINER HOHEN PRÄZISION, LÄSST SICH DER DEM TEIG ZUGEBENE WASSERGEHALT ABSOLUT GENAU STEuern.  
DER WASSERDOSIERER KANN SOWOHL AUTOMATISCH ALS AUCH MANUELL BETRIEBEN WERDEN.



Fitted with a 3-digit electronic selector with "Last Program" memory to repeat the last amount set by simply pressing a button. The shut-off valve with impurity filter prevents the device from becoming blocked up, and can work at a pressure of up to 10 atmospheres.

Verfügt über einen elektronischen Wahlschalter mit 3 Ziffern plus "Last Program"-Speicher: ein einfacher Tastendruck genügt und die zuletzt eingegebene Anzeige wiederholt sich. Das Durchgangsventil mit Schmutzfilter sorgt für die Vermeidung von Verstopfungen am Gerät und kann bis auf 10 Atmosphären Druck arbeiten.



# TWIN-ARM MIXER

## KNETMASCHINE MIT KNETARMEN

The SALVA-SAUS twin-arm mixers range is highly versatile and resistant. Essential for bakers aiming to loyally reproduce traditional hand mixing. Given the high oxygenation of the dough and the low temperature increase index, it is suitable for doughs of any moisture range in baking or cake making. Essential for maximum quality in high moisture, wholemeal and rye doughs.

The twin-arm mixers are designed to be the most robust on the market. Their cast iron body absorbs the vibrations produced during operation. The design of the kinematic chain provides balance throughout the unit. All the mechanical components are reinforced, fitted with steel castors, and have hardened shafts mounted on constantly lubricated bearings and gears.



Die Knetmaschinen mit Armen der SALVA-SAUS Produktserie sind vielseitig einsetzbar und robust. Ein absolutes Muss in Backgewerben, die sich eine absolut genaue Reproduzierbarkeit des traditionellen Handknetens erwünschen. Aufgrund des hohen Sauerstoffeintrags in den Teig und des niedrigen Temperaturanstiegindexes eignet sie sich für beliebig wässrige Teige im Bereich der Bäckerei oder Konditorei. Einfach nicht wegzudenken, dort wo höchste Qualität bei hochwasserhaltigen Teigen, Vollkorn- oder Roggenteigen gefragt ist.

Die Knetmaschinen mit Knetarmen sind so konzipiert, dass ihre Robustheit auf den Markt keinerlei Konkurrenz begegnet. Korpus in Gussausführung zur Aufnahme sämtlicher beim Betrieb entstehenden Vibrationen. Durch die Gestaltung der kinematischen Kette befindet sich die gesamte Gruppe voll ausgewuchtet. Alle mechanischen Elemente mit Verstärkung, Stahlrollen, gehärtete und auf Wälzlagern gelagerte Achsen mit Dauerschmierung.



Grey cast-iron which provides the machine with maximum rigidity.

Graugussausführung, die der Maschine maximale Stabilität verleiht.



The bowl support plate with side support wheel eliminates any swinging, increasing the useful life of the machine and its components.

Kein Schwanken oder Wippen, dank der Mulde mit seitlich gestützten Wälzlagern, was die Lebensdauer der Maschine und ihrer Bauteile verlängert.



AISI 304 steel arms and bowl: maximum chemical stability in contact with foodstuffs. Adjustable hook.

Arme und Schüssel in AISI 304 Stahlausführung: chemisch maximale Stabilität im Kontakt mit Lebensmitteln. Verstellbarer Haken.



The arm shafts are made of F-155 steel, for maximum protection against the twisting forces which come about.

Achsen der Knetarme aus Stahl F-155 zur Aufnahme sämtlicher Torsionskräfte.

# SPIRAL MIXER

## SPIRALKNETMASCHINE



The SALVA- SAUS AE spiral mixer range is designed and manufactured to work in a high production line thanks to its quick mixing capacity and robustness. This range is particularly recommended for medium and high moisture doughs, since it provides the dough with less initial force than others, making it ideal to produce pre-baked bread and in processes with automatic sheeting.

Die Spiralknetmaschinen der SALVA-SAUS AE-Serie ist für hochproduktive Fertigungsstrassen konzipiert, gestaltet und hergestellt worden, denn sie kneten schnell und sind stark und robust. Diese Knetmaschinenserie empfiehlt sich insbesondere für mittelmäßig, bis sehr wässrige Teige. Verleiht dem Teig niedrigere Ausgangskraft im Vergleich zu anderen. Ideal für die Herstellung von vorgebackenem Brot und für Produktionsprozesse mit automatischer Stapelung auf Backbleche.



Fitted with 2 independent motors, both reversible: one to turn the bowl plus a 2-speed one for the spiral.

Bestückt mit 2 getrennten Motoren, beide umkehrbar: einer für die Muldendrehung und der andere mit 2 Geschwindigkeiten für die Wendel.

The spiral kneaders have a welded metal structure to ensure the rigidity of the machine.

Die Spiralknetmaschinen verfügen über eine Struktur in geschweißter Blechstrangausführung, die der Maschine ihre Steifigkeit verleiht.

The electronic panel allows mixing times to be assigned to each speed independently.

Über das elektronische Bedienfeld ist es möglich jeder Geschwindigkeit gesonderte Knetzeiten zuzuweisen.

# FORK MIXERS

## GABELKNETMASCHINE



Specially designed and manufactured for Artisan Master Bakers who believe in traditional baking and strive for excellence in their doughs. The PX range adapts to any degree of moisture, from the hardest to the softest recipes. The exclusive design of the arm movement allows minimum heating in the dough, as is the traditional way.

The mixer has been designed in welded 18/8 stainless steel.

The headpiece has been designed to support all the stress produced during the work stage.

It has a manual low voltage switchboard with timer, with the option of automatic.

Speziell für den handwerklichen Backmeister konzipiert und hergestellt, für solche, die Tag für Tag aus Tradition ihr oberstes Gebot machen und ausschließlich die Exzellenz ihrer Teige anstreben. Die PX-Produktserie passt sich an jeden beliebigen Wassergehalt im Teig an, von den härtesten her, bis hin zu weichen Rezepten. Die exklusive Gestaltung der Knetarmbewegung hält den Wärmeeintrag in den Teig auf ein Minimum und respektiert somit die Tradition.

Knetmaschine, ausgeführt in geschweißtem Blechstrang aus Inoxstahl 18/8. Voll durchdachter Maschinenkopf, um alle während der Arbeitsphasen ihn beanspruchenden Lasten aufzunehmen.

Mit manueller Bedientafel auf niedriger Spannung mit Zeitschalter; automatische Ausführung optional.



Ergonomic bowl trough brake.  
Ergonomische Muldenbremse.



ROBUST HEADPIECE. Bronze crown for  
fork movement.

ROBUSTER MASCHINENKOPF. Kranz aus  
Bronze für die Gabelbewegungen.



EASY MAINTENANCE. The fork can be  
accessed by releasing the four screws.

WARTUNGSFREUNDLICH. Vier Schrauben  
verstellen und die Gabel ist frei zugänglich.

# HYDRAULIC LIFTERS WITH DISCHARGE TO HOPPER

## HYDRAULISCHER HEBER MIT TRICHTERENTLEERUNG

SALVA-SAUS offers a complete range of lifters with discharge to hopper, compatible with its entire range of mixers. They all have a robust design in order to support the loads when working, thus guaranteeing reliability and safety.

Innovative system with elevation in 2 steps: carefully designed to take up the least floor space possible.

SALVA-SAUS bietet eine vollumfassende Kipperpalette an, um über der Mulde oder auf dem Tisch zu arbeiten, kompatibel mit der gesamten Knetmaschinenauswahl. Beide sind robust gestaltet, um die beim Arbeiten anfallenden Lasten sicher und zuverlässig aufzunehmen.

Besondere Achtung wurde dem Design geschenkt, um minimalen Platzbedarf an der Grundfläche zu erzielen.



The elevation system comprises 2 hydraulic pistons.

Das Hebesystem erfolgt über 2 hydraulische Zylinder.

# HYDRAULIC LIFTER WITH DISCHARGE TO TABLE

## HYDRAULISCHER HEBER MIT TISCHENTLEERUNG

The hydraulic lifter, with discharge to table, is the ideal complement for those bakers with low production rates or who work with doughs which are not put through a bun divider, such as the case of very moist doughs.

Its robust construction guarantees safe working for all the staff.

Der hydraulische Heber mit Tischentleerung stellt die ideale Ergänzung für solche Backgewerbe dar, wo entweder kein hohes Produktionsvolumen getätigt wird oder wo die Teige nicht in einen Teigteiler-Rundwirker weitergeleitet werden, wie z.B. hochwässrige Teige. Robust ausgeführt, damit das Personal sicher arbeiten kann.



The hydraulic lifter is designed to work in places without excessive height.

Das Arbeitskonzept des hydraulischen Hebers gestattet in nicht übermäßig hohen Räumen zu arbeiten.



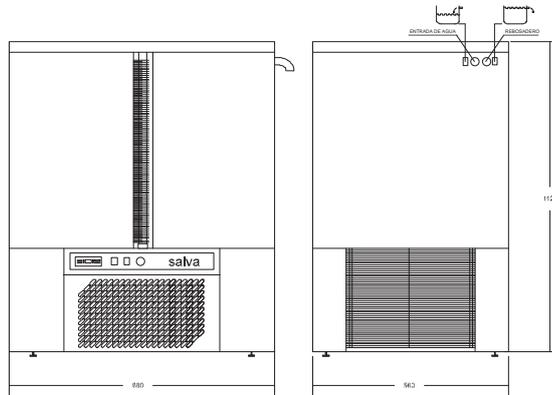
The elevation system comprises 1 hydraulic piston, which tips the mixer on the table.

Das Hebesystem erfolgt über 1 hydraulischen Zylinder, der die Knetmaschine auf den Tisch kippt.

# TECHNICAL CHARACTERISTICS

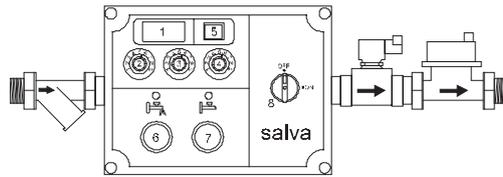
## TECHNISCHE MERKMALE

### WATER COOLER WASSERKÜHLER



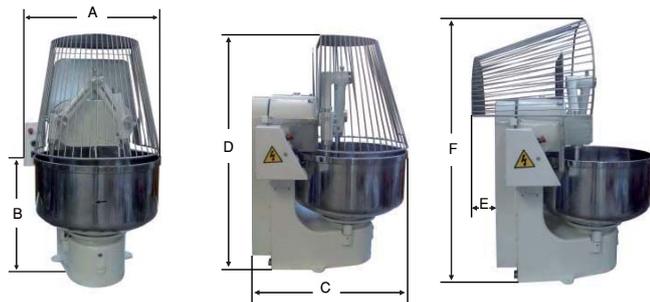
TYPE TYP	BOX DIMENSIONS KASTENMAßE (mm.)	WEIGHT GEWICHT (kg.)	PLUG STECKER (mm.)
AE-175	880	560	1.120

### WATER METER WASSERDOSIERGERÄT

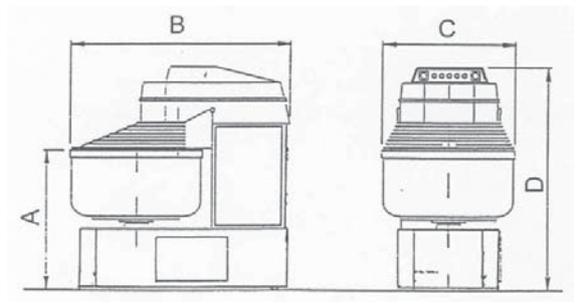


TYPE TYP	DEPTH TIEFE (mm.)	WIDTH BREITE (mm.)	HEIGHT HÖHE (mm.)	COMPRESSOR VERDICHTER (hp.)	NET CAPACITY NETTOVERMÖGEN (L.)	GAS GAZ	TEMPERATURE TEMPERATUR (°C.)	POWER LEISTUNG (W.)	VOLTAGE SPANNUNG (V.)
CL-1	880	560	1.120	1	175	R-404 A	+ 5°	750	220 50/60Hz.

### TWIN -ARM MIXER KNETMASCHINE MIT KNETARMEN



TYPE TYP	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)	DEPTH TIEFE (mm.) C	WIDTH BREITE (mm.) A	HEIGHT HÖHE (mm.)		CV PS	KW	BOWL MULDE	WEIGHT GEWICHT (kg.)
					CLOSED ZU D	OPEN AUF F				
AB-25	25	40	720	745	1.260	1.290	1.3/1.8	0.9 / 1.2	500 x 340	280
AB-35	35	55	795	760	1.300	1.435	1.3/1.8	0.9 / 1.2	550 x 360	300
AB-50	50	80	920	825	1.395	1.560	2/3	1.6 / 2.3	650 x 410	450
AB-80	80	120	1.060	900	1.550	1.700	2.5/4	2 / 3	780 x 450	600
AB-125	125	180	1.280	1.070	1.400	2.000	4.5/6	3 / 4.5	940 x 460	950
AB-150	150	220	1.365	1.110	1.400	2.090	5/8	3.5 / 6	1.120 x 500	1.000



### SPIRAL MIXER - SPIRALKNETER

TYPE TYP	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)	DEPTH TIEFE (mm.) B	WIDTH BREITE (mm.) C	HEIGHT HÖHE (mm.) D	SPIRAL MOTOR MOTOR SPIRAL		BOWL MOTOR MOTOR MULDE		WEIGHT GEWICHT (kg.)
						CV	KW	CV	KW	
AE-25	25	40	1.050	530	1.120		1.1 / 2.3		0.25	260
AE-50	50	80	1.220	700	1.410		2 / 4		0.75	430
AE-75	80	130	1.320	800	1.410		3 / 5.8		0.75	580

### FORK MIXER - SCHRÄGACHSKNETMASCHINE

TYPE TYP	WATER WASSER (lts.)	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)
PX-30	30	50	80
PX-45	45	80	130
PX-60	60	100	160

### HYDRAULIC LIFTERS - HYDRAULISCHER HEBER

TYPE TYP	A		Hz	FASES PHASES	KW	APROX. DISCHARGE HEIGHT APROX. ENTLERUNGHOCH
	230V	400V				
HYDRAULIC LIFTERS WITH DISCHARGE TO HOPPER HYDRAULISCHER HEBER MIT TRICHTERENTLEERUNG	3.4	2	50	3N	0.75	1.40
HYDRAULIC LIFTERS WITH DISCHARGE TO TABLE HYDRAULISCHER HEBER MIT TISCHENTLEERUNG	3.4	2	50	3N	0.75	1.75

**SALVA INDUSTRIAL S.A.**

Ctra. N-1 Km. 471 Polig. 107  
E-20100 Lezo, Guipúzcoa  
Tel.: (+34) 943 449 300  
Fax: (+34) 943 449 329  
e-mail España: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)  
e-mail Export: [sales@salva.es](mailto:sales@salva.es)  
[www.salva.es](http://www.salva.es)

**OFFICES / VERTRETUNGEN**

Barcelona: (+34) 933 638 800  
Madrid: (+34) 916 211 340  
Valencia: (+34) 963 580 189

**FILIALS / FILIALEN****SALVA PORTUGAL**

Delegación Norte: (+35) 1 911199615  
Delegación Sur: (+35) 1 915568233

**SALVA TURQUÍA**

Seyrantepe Mah.  
Cigirtkan Sok.  
nº4 Giris Kat  
34408 Kagithane (Estambul)  
Tel.: (+49) 2122 804 964  
Fax: (+49) 2122 804 965  
e-mail: [cerensomer@gmail.com](mailto:cerensomer@gmail.com)

**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](mailto:info@salva.fr)  
[www.salva.fr](http://www.salva.fr)

**BRANCHES / DELEGATIONS**

Nord: (+33) 06 11 74 73 04  
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01  
Sud Ouest: (+33) 06 16 44 62 40  
Sud es: (+33) 06 16 56 02 27  
Region Pariesienne: (+33) 06 11 74 73 04

**SALVA ALEMANIA**

Beethovenstr. 4  
67165 Waldsee  
Tel.: (+49) 6236 512 85  
Fax: (+49) 6236 565 37  
movil: (+49) 177 6596 153  
e-mail: [info@heiner-krieger.de](mailto:info@heiner-krieger.de)

**SALVA INDIA**

Plot nº.101/B, Vic-Mon Apts.  
Marol Church Rd. Andheri  
400 059 Mumbai (INDIA)  
Tel.: (+91) 22 6571 5964  
Fax: (+91) 22 2838 1244  
e-mail: [peter\\_jmb@yahoo.co.in](mailto:peter_jmb@yahoo.co.in)

+ INFO [www.salva.com](http://www.salva.com)

Right to modify the design or dimensions reserved. Not contractually binding.  
Maß- oder Designänderungen vorbehalten. Vertraglich nicht verbindlich