

salva

MIXING TECHNOLOGY

Knettechnik







THE ALLIANCE OF TWO LEADING COMPANIES WITH A SINGLE GOAL DIE ALLIANZ ZWEIER MARKTFÜHRER ZU EI- NEM GEMEINSAMEN ZIEL.



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.

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 TEM-
PERATURE RANGE DURING QUICK
MIXING OR IN UNFAVOURABLE EN-
VIRONMENTAL CONDITIONS.

DER WASSERKÜHLER EA-175 MACHT
ES MÖGLICH ÜBER EINEN GLEICH-
BLEIBENDEN VORRAT AN GEKÜHL-
TEM WASSER ZU VERFÜGEN. EGAL
OB DAS KNETEN SCHNELL VORAN-
GEHEN SOLL ODER UNGÜNSTIGE
UMGEBUNGSBEDINGUNGEN VOR-
LIEGEN, DER TEIG BLEIBT STETS IN-
NERHALB SEINES OPTIMALEN TEM-
PERATURBEREICHES.



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°/Stunde herabzusenken, dabei nur 0,45 kW Stromverbrauch.

WATER METER

WASSERDOSIERGERÄT

salva

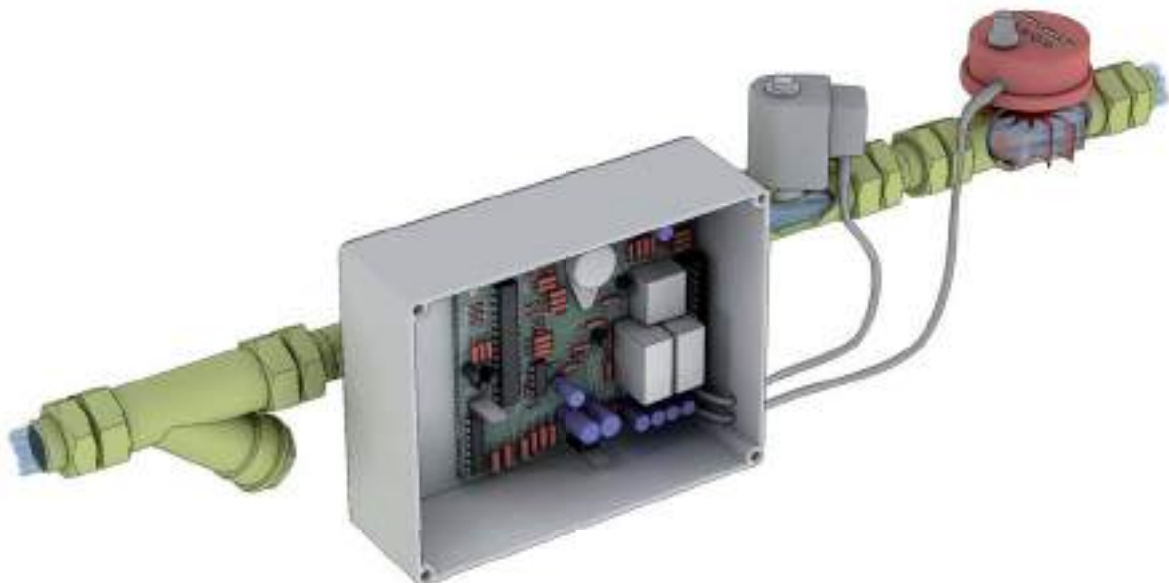
HIGH LEVEL OF PRECISION FOR
EXACT CONTROL OF WATER
AMOUNT TO BE ADDED TO THE
DOUGH.
THE WATER METER CAN WORK IN
TWO WAYS: AUTOMATIC OR MANUAL

DANK SEINER HOHEN PRÄZISION,
LÄSST SICH DER DEM TEIG ZUGE-
GEBENE 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 SALVASAUS 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 Wälzlager, 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.

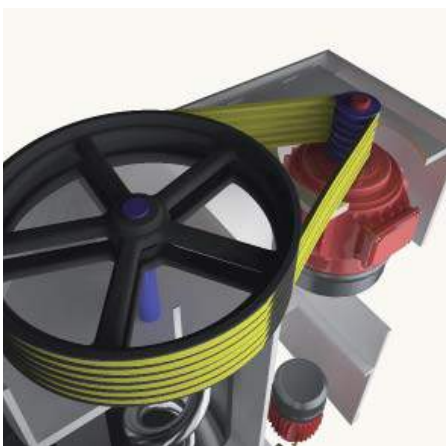
SPIRAL MIXER

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 Knetmaschinenreihe 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



The spiral kneaders have a welded metal structure to ensure the rigidity of the machine. In inox. AISI 304.

Die Spiralknetmaschinen verfügen über eine Struktur in geschweißter Blechtranguausführung, die der Maschine ihre Steifigkeit verleiht. Die Mulde, Schnecke und Teigschneider besitzen 2 Geschwindigkeiten.



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.

ROLLER KNEADER

WALZENKNETER



The SALVA-SAUS roller kneader is designed for slow kneading of all types of doughs. Spiral rollers have been used by the most demanding bakers since bread production became industrialised. Made from high-quality materials: robust steel chassis, AISI 304 dough trough and stainless steel-aluminium alloy spirals which are subsequently hardened and polished. Optimal reliability thanks to its gear transmission system with continuous oil lubrication. Fitted with 2 work speeds and timer. Can optionally be fitted with an electronic control panel.

Der Walzenknetter SALVA-SAUS ist für das langsame Kneten aller Arten von Teigen konzipiert. Die schraubenförmigen Walzen werden von den anspruchvollsten Bäckern seit den Anfängen der Bäckerei-Industrialisierung verwendet. Hergestellt aus qualitativ hochwertigen Werkstoffen: hochsteifer Stahlrahmen, Kessel aus AISI 304 und Walzen aus zementierter und polierter Edelstahl-Aluminium-Spezialgusslegierung. Höchste Zuverlässigkeit dank der ölbadgeschmierten Getriebeübersetzung. 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Timer. Optionale Ausstattung mit einem elektronischen Bedienfeld.

DOUGH REFINER

TEIGWALZE



SALVA-SAUS dough refiners are the perfect tool to refine all types of doughs. Fitted with 2 food-safe stainless steel rollers which expel the oxygen retained in the kneaded structure. Made from high-quality materials: robust steel chassis and AISI 304 vat. Optimal reliability thanks to its gear transmission system with continuous oil lubrication.

Die Teigwalzen SALVA-SAUS sind das perfekte Werkzeug für das Walzen aller Arten von Teigen. Ausgestattet mit 2 Walzen aus lebensmittelechtem Edelstahl, die den in der Struktur der Mischung enthaltenen Sauerstoff nach draußen pressen. Hergestellt aus qualitativ hochwertigen Werkstoffen: hochsteifer Stahlrahmen und Trog aus AISI 304. Höchste Zuverlässigkeit dank der ölbadeschmierten Getriebeübersetzung.

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



salva

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.

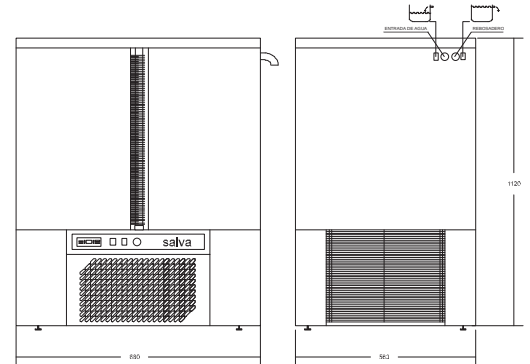
Das Hebesystem erfolgt über 1 hydraulischen Zylinder, der die Knetmaschine auf den Tisch kippt.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

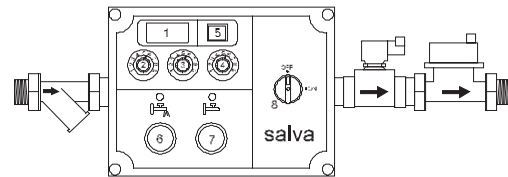
TECHNISCHE MERKMALE

WATER COOLER - WASSERKÜHLER

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

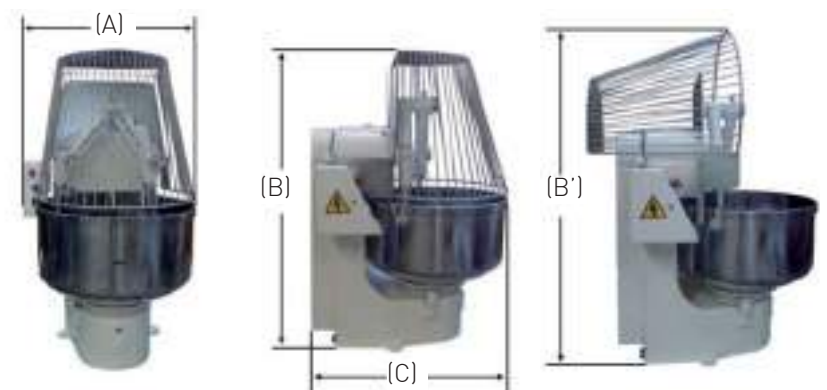


WATER METER WASSERDOSIERGERÄT



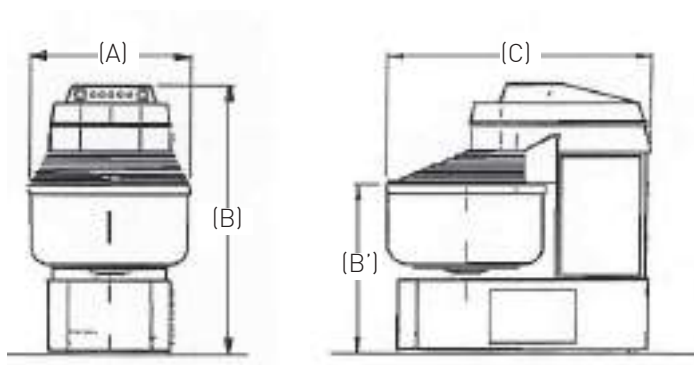
TYPE TYP	DEPTH TIEFE (mm.)	WIDTH BREITE (mm.)	HEIGHT HÖHE (mm.)	COMPRESSOR VERDICHTER (hp.)	NET CAPACITY NETTOVER- MÖGEN (L.)	GAS GAZ	TEMPERATURE TEMPERATUR (°C.)	POWER LEISTUNG (W.)	VOLTAGE SPANNUNG (V.)
CL-1	560	1.120	880	1	175	R-404 A	+ 5°	750	220 50/60Hz.

TWIN -ARM MIXER KNETMASCHINE MIT KNETARMEN



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

SPIRAL MIXER - SPIRALKNETER

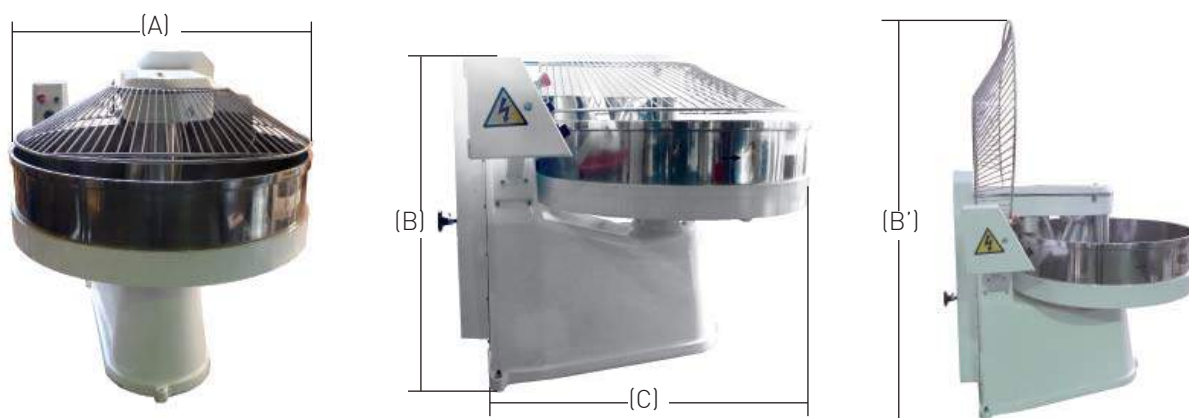


TYPE TYP	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)	WIDTH BREITE (mm.) A	HEIGHT HÖHE (mm.) B	HEIGHT BOW HÖHE MULDE (mm.) B'	DEPTH TIEFE (mm.) C	SPIRAL MOTOR MOTOR SPIRAL kW	BOWL MOTOR MOTOR MULDE kW	WEIGHT GEWICHT (kg.)
AE-25	25	40	530	1.120	570	1.050	1.1 / 2.3	0.25	260
AE-50	50	80	700	1.410	730	1.220	2 / 4	0.75	430
AE-75	80	130	800	1.410	830	1.320	3 / 5.8	0.75	580

FORK MIXER - SCHRÄGACHSKNETMASCHINE

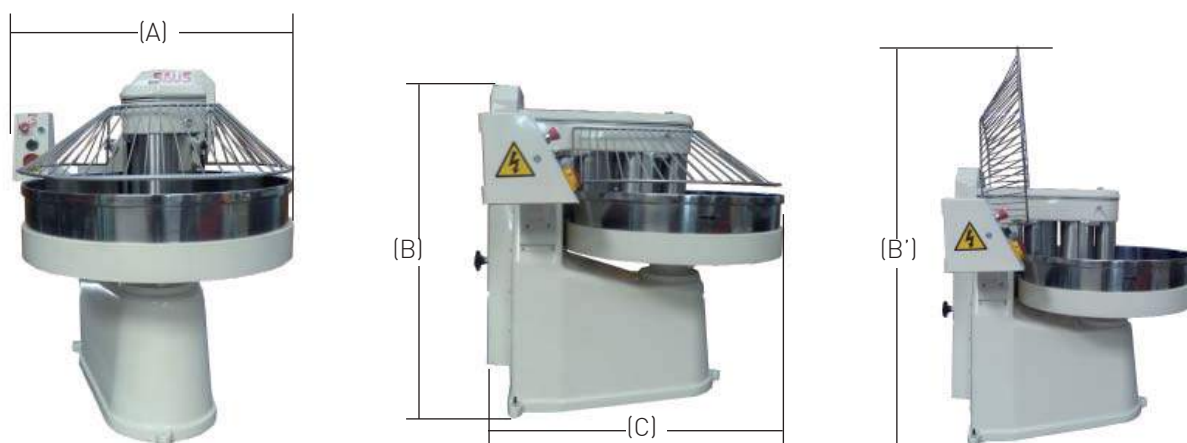


TYPE TYP	WATER WASSER (Lts.)	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)	WIDTH BREITE (mm.) A	HEIGHT HÖHE (mm.) B	HEIGHT OPEN HÖHE AUF (mm.) B'	DEPTH TIEFE (mm.) C	HEIGHT TO BOWL HÖHE TO MULDE (mm.) D	Hz	MOTOR MOTOR (kW)	VOL. BOWL VOL. MULDE	WEIGHT GEWICHT (kg.)
PX-30 230	30	50	80	860	1.220	1620	1.140	780	50	2.3	720x400	335
PX-30 400	30	50	80	860	1.220	1620	1.140	780	50	1.6/2.3	720x400	335
PX-45 230	45	75	130	960	1.310	1750	1.320	800	50	2/3	720x430	415
PX-45 400	45	75	130	960	1.310	1750	1.320	800	50	2/3	720x430	415
PX-60 230	60	100	160	1000	1.350	1845	1.380	840	50	3/4.5	900x460	452
PX-60 400	60	100	160	1.000	1.350	1845	1.380	840	50	3/4.5	900x460	452



ROLLER KNEADER - WALZENKNETER

TYPE TYP	FLOUR MEHL (kg.)	DOUGH TEIG (kg.)	WIDTH BREITE (mm.) A	HEIGHT HÖHE (mm.)		DEPTH TIEFE (mm.) C	MOTOR MOTOR (kW)		WEIGHT GEWICHT (kg.)
				CLOSED ZU B	OPEN AUF B'		230 V./ III	400 V./ III	
AR-50	50	80	930	1.160	1.690	1.140	2/3	1.6/2.3	425
AR-100	100	150	1.020	1.170	1.850	1.295	2/3	1.6/2.3	550
AR-150	150	220	1.180	1.190	2.000	1.470	2.2/3.7	2/3	650
AR-200	200	300	1.280	1.240	2.150	1.530	2.2/3.7	2/3	750

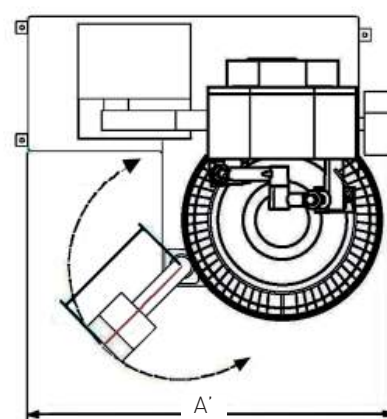
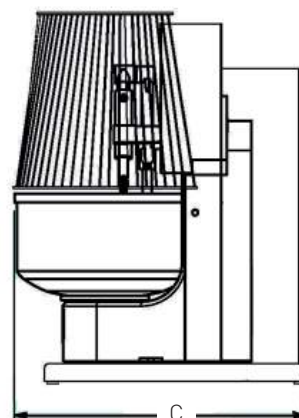
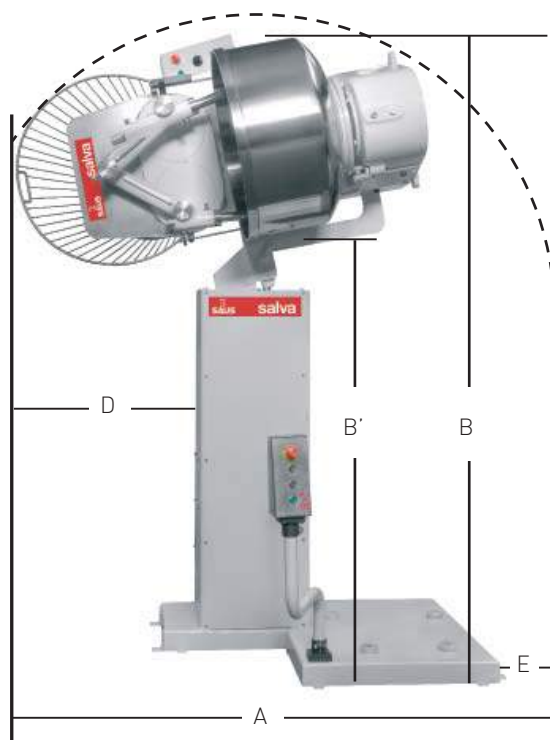


DOUGH REFINER - TEIGWALZE

TYPE TYP	FLOUR MEHL (kg.)	WIDTH BREITE (mm.) A	HEIGHT HÖHE (mm.)		DEPTH TIEFE (mm.) C	MOTOR MOTOR (kW) 230/400 V. III	WEIGHT GEWICHT (kg.)
			CLOSED ZU B	OPEN AUF B'			
CR-20	20	930	1.160	1.690	1.140	2,2	450
CR-40	40	1.020	1.170	1.850	1.295	3	550
CR-60	60	1.180	1.240	2.050	1.470	3	650

HYDRAULIC LIFTERS FOR TWIN -ARM MIXER

HYDRAULISCHER HEBER FÜR KNETMASCHINE MIT KNETARMEN



TYPE TYP	WIDTH BREITE (mm.) A	WIDTH BREITE (mm.) A'	HEIGHT HÖHE TOTAL (mm.) B	HEIGHT DISCHARGE HÖHE ENTLADEN (mm.) B'	DEPTH TIEFE (mm.) C	WIDE LEFT BREITEN LINKEN (mm.) D	WIDE RIGHT WIDE RECHTS (mm.) E	Hz	PHASES PHASEN	KW
BOWL LIFTER TIPPER ON TO THE TABLE / MASCHINEN HEBER AUF TISCH										
VHCS CON AB-80	2290	1540	2400	1350	1280	700	400	50	3N	0.75
VHCS CON AB-125	2720	1645	2550	1350	1530	1000	400	50	3N	0.75
VHCS CON AB-150	2740	1655	2590	1310	1590	1020	400	50	3N	0.75

TYPE TYP	WIDTH BREITE (mm.) A	WIDTH BREITE (mm.) A'	HEIGHT HÖHE TOTAL (mm.) B	HEIGHT DISCHARGE HÖHE ENTLADEN (mm.) B	DEPTH TIEFE (mm.) C	WIDE LEFT BREITEN LINKEN (mm.) D	WIDE RIGHT WIDE RECHTS (mm.) E	Hz	PHASES PHASEN	KW
BOWL LIFTER-TIPPER INTO A VOLUMETRIC DIVIDER / MASCHINEN-HEBER AUF ABWIEGER										
VHCT CON AB-80	2290	1540	2800	1750	1280	700	400	50	3N	0.75
VHCT CON AB-125	2720	1645	2950	1750	1530	1000	400	50	3N	0.75
VHCT CON AB-150	2740	1655	2990	1710	1590	1020	400	50	3N	0.75

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.

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



OFFICES / VERTRETUNGENS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 609 420 418
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALS / FILIALEN

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

SALVA DEUTSCHLAND

Beethovenstr. 4
67165 Waldsee
Tel: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA UK & IRELAND

Peter Smith
Mobile: 07 842 66 74 67
e-mail: peters@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL

Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

P.O.Box No.24
117216 Moscow
Russia
Tel: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA TURKEY

Seyrantepe Mah.
Cigirtkan Sok.
Nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN

32 Jalan Rajah
#03-01 Rajah Tower
329141 Singapore
GSM: +65 8468 4623
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA CHINA

Lippo Plaza 19F, 1902
Nº 222 Huaihai Middle Rd.
Shanghai, P.R. China 200021
Tel.: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY

Santiago de Chile
Tel.: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net