

# salva

Temperador de cobertura

Trempeuse a chocolat

Chocolate enrober

Instrucciones de usuario

Instructions de usager

User instructions



## TC-5

**DATOS DEL FABRICANTE**

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: salva@salva.es

URL: www.salva.es



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Tipo	Modelo	V	A	Hz	Fases	kW	kcal/h	Capacidad (Its.)	Peso (kg.)
TC-5	7475/94	230	1.5	50	II	0.3	260	8	8

## INDICE

1. Descripción .....	4
2. Dimensiones.....	5
3. Funcionamiento .....	6
4. Mantenimiento.....	7
5. Preparación del temple para el bañado	8
6. Garantías .....	9
7. Esquema eléctrico .....	10
8. Lista de repuestos.....	11
9. Listado de SAT .....	12

**MANUAL ORIGINAL:** La versión original de este manual de instrucciones está redactada en español. La traducción del manual a otros idiomas ha sido realizada por traductores profesionales, no teniendo la empresa manufacturadora ninguna responsabilidad sobre dichas traducciones.

## 1. Descripción

El aparato se envía completamente montado y preparado para conectar y usar, está formado por:

- Armazón exterior de aluminio en el que van incorporadas las patas, asas, termostato de **0-90 °C**, termostato de seguridad 100 °C con rearme manual, piloto de calentamiento, elemento calefactor y conexión fija con base y toma tierra incorporada.
- Recipiente aislador de aluminio que protege del elemento calefactor y lleva unos agujeros para distribuir óptimamente el calor.
- Recipiente contenedor de la cobertura, con dos asas para su manejo.
- Tapa de aluminio con pomo. Tanto el armazón, como la tapa llevan una capa de aislamiento que permite la perfecta conservación del calor.

## 2. Dimensiones

Dimensiones	
Díámetro exterior (mm. / in.)	250 / 9.84
Díámetro interior (mm. / in.)	240 / 9.45
Altura (mm. / in.)	165 / 6.5
Altura útil (mm. / in.)	110 / 4.33
Peso (kg. / lbs.)	8 / 17.6
Capacidad (L / Gal)	8 / 2.12

ESPAÑOL

### 3. Funcionamiento

Se coloca el indicador del termostato señalando la temperatura de trabajo deseada y se conecta el temperador con suficiente antelación, ya que el calentador cede un calor muy suave para que tempere perfectamente la cobertura. La tapa es preciso tenerla, siempre que sea posible, colocada.

El temperador debe funcionar en régimen continuo, es decir, sin desconectarlo nunca, que es lo más aconsejable dado su reducidísimo consumo.

La cobertura debe añadirse troceada al finalizar el trabajo, para que al día siguiente esté disuelta.

---

## 4. Mantenimiento

Se puede lavar llevando el recipiente contenedor de la cobertura al fregadero. El armazón se limpiará con un paño húmedo.

**MUY IMPORTANTE** Por ser un temperador seco, no pongan nunca agua en el armazón, sobrevendrían serias averías.

## 5. Preparación del temple para el bañado

Este sencillo proceso debe dominarse a la perfección si se quiere tener éxito en el bañado.

Para dar el temple a la cobertura el primer paso a dar es fundir la cobertura, para lo cual se puede emplear una simple estufa o bien realizar la operación al baño maría, en ambos casos, la temperatura **no deberá sobrepasar los 70 °C**. Esta temperatura debe ser todavía inferior en los tipos de cobertura de leche y descender aún más en los de cobertura blanca (**como orientación podemos dar los 60 °C para los de leche y los 50 °C los de blanca**). Si el fundido de la cobertura se realiza por el procedimiento del baño maría, aparte de vigilar la temperatura debemos cuidar que no entre el agua en el recipiente que contenga la cobertura.

Una vez fundida la cobertura, se procede a su “concheado” (trabajo) y enfriamiento, debiendo hacer estas dos operaciones simultáneamente para un buen resultado. Hay varios sistemas de concheado y enfriamiento, si bien de todos los existentes, el más sencillo en la práctica es el denominado “inverso”.

Para ello emplearemos un recipiente mayor que el que contenga la cobertura y lo llenaremos por su mitad con agua fría (**en tiempo de calor resulta muy conveniente añadir hielo**)

Así dispuestos los dos recipientes y sirviéndonos de una espátula de madera se remueve la cobertura a intervalos o de continuo, mientras periódicamente se extrae el recipiente del agua y se imprime al trabajo un ritmo más rápido e intenso.

Esta operación se repite hasta que la cobertura tenga lo que se conoce por “temple”, o sea, el punto óptimo para que en su utilización quede sólida y brillante.

Cuando hemos conseguido el temple (**operación principal en todo trabajo de cobertura** y que, dicho sea de paso, por más que se explique y se explique bien, y por más que se vea y se mire, es preciso experimentar en la práctica), se coloca el recipiente en un temperador conservador donde se procurará mantener la temperatura conseguida.

La temperatura en grados es muy relativa, pero a modo de orientación diremos que no debe bajar de los **27 °C**. ni sobrepasar los **31 °C**.



## 6. Garantías

Quedan garantizados nuestros artículos contra todo defecto o vicio de fabricación, dentro de una correcta utilización de los mismos.

La garantía NO se aplica a las sustituciones y reparaciones resultantes de:

- Un uso anormal de la máquina.
- El deterioro o accidentes originados por negligencia.
- Falta de mantenimiento.
- Instalación o utilización defectuosa de los aparatos .

La garantía está limitada al reemplazo y reparación de piezas averiadas como consecuencia de defectos de construcción, siendo a su cargo la mano de obra y desplazamiento precisos.

Quedan excluidos de la citada garantía los siguientes materiales: junta puerta, cristales y bombillas.

La duración de la garantía normal del material es de:

- 5 Años en resistencias eléctricas (excepto en quemadores, caramelizadores, horno LM-4, horno LC-4 y estufa LCE-8 que es de seis meses).
- 6 Meses en componentes eléctricos.
- 12 Meses en componentes mecánicos.

Condiciones de garantía

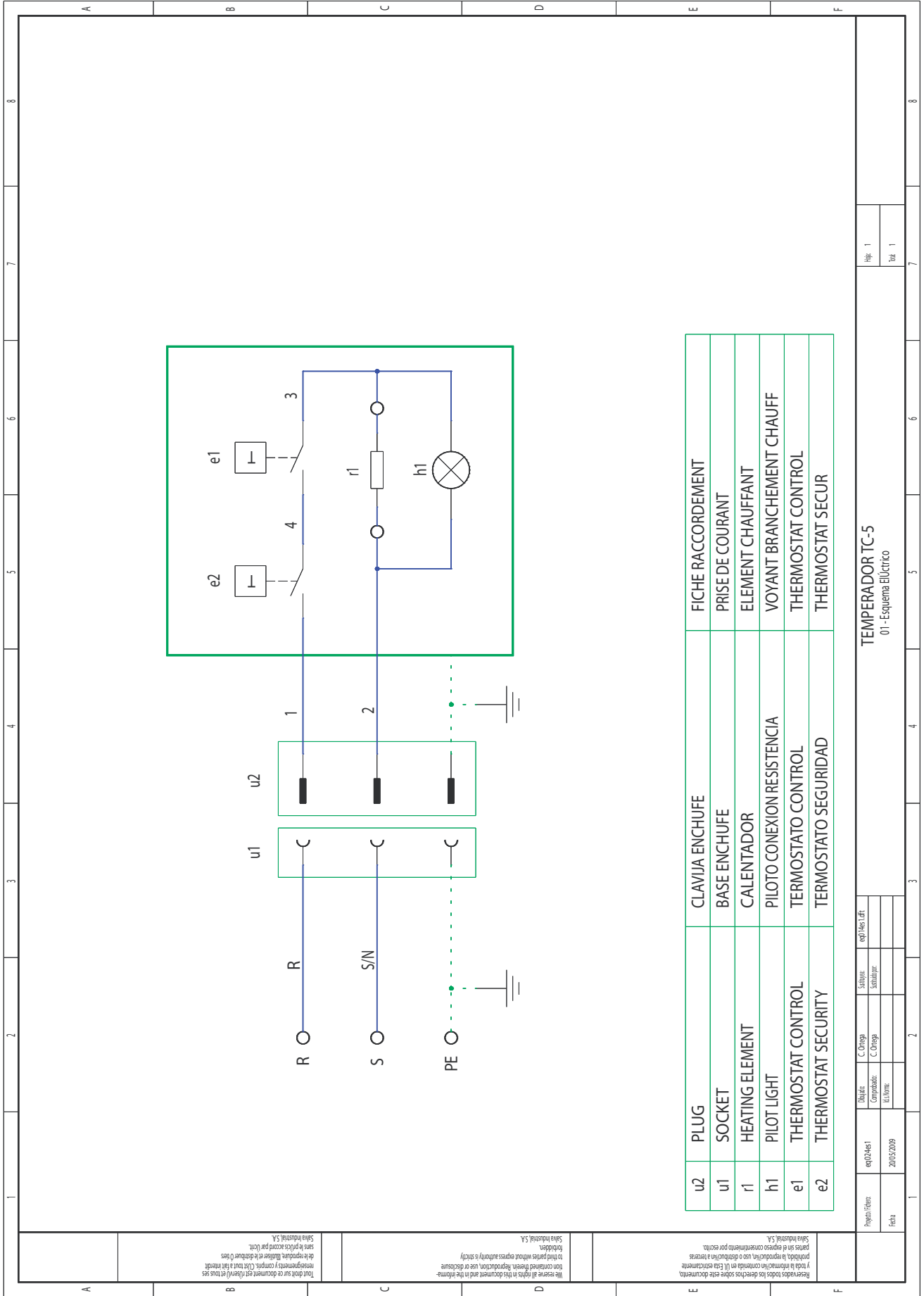
Los materiales deben ser instalados, utilizados y mantenidos en las condiciones que figuran en este "Manual de Instrucciones".

Los problemas que requieran la intervención de un técnico, sólo deberán ser efectuados por el Servicio Postventa de SALVA INDUSTRIAL S.A. o por uno de nuestros distribuidores.

El no acatamiento de estas consignas puede conducir a la suspensión de la garantía.

SALVA INDUSTRIAL, en su constante búsqueda de mejora de sus productos, se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

# 7. Esquema eléctrico



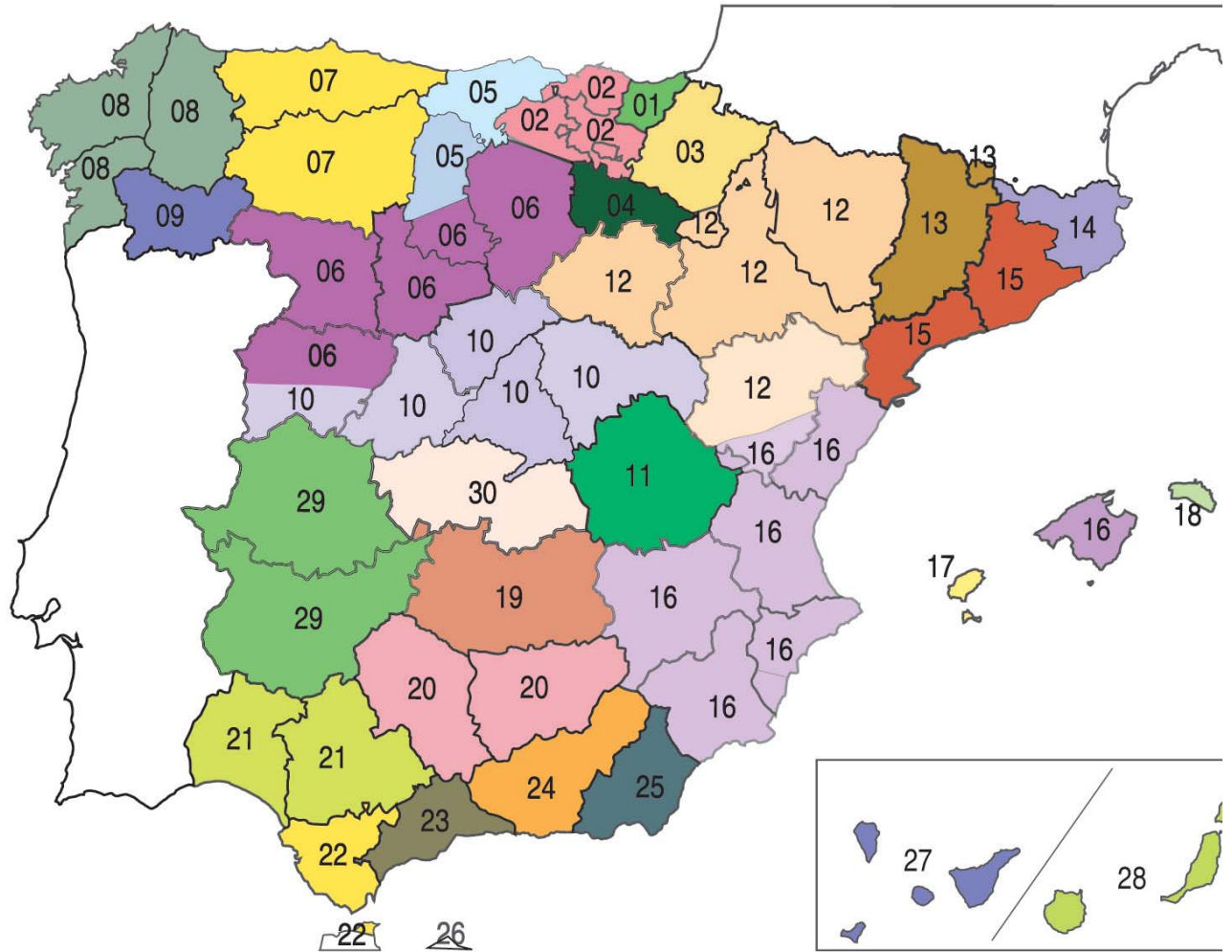
TEMPERADOR TC-5  
01 - Esquema Eléctrico

Revisión: egi/dec/dff  
Fecha: 20/05/2019

## 8. Lista de repuestos

Código	Descripción	TC-5
2125201000	CALENT. TC-5/77 230V	X
0162511202	MANDO TERMOST. EGO 30-90	X
2125000003	PALETA T-C-5/72	X
2120000006	PATA REGUL. GOMA TC-5	X
0071903531	PILOTO D205 ROJO 380V C/CABLES	X
2120000005	POMO CROMADO TC-5	X
2125000004	RECIPIENTE CONTENEDOR TC-5/75	X
0162501202	TERMOST. EGO 30-90 5513212302	X
0160000110	TERMOST. SEGURIDAD 90-110°C	X

### 9. Listado de SAT



<b>CODIGO SAT</b>	<b>DENOMINACIÓN SAT</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>EMAIL</b>	<b>GUARDIAS</b>
<b>01</b>	XAGEMM, S.L. PUENTE RUIZ DE EGUINO, ARTURO	659 775 471 609 615 463	943 493 106	xagemm@gmail.com arturosalvalsat@hotmail.com	659 775 471 609 615 463
<b>02</b>	SERVICIOS TÉCNICOS SERYMAN, S.L.	944 495 916 ELÍAS	946 428 160	info@serymansat.com	609 820 771
<b>03</b>	Para FRIO INDUSTRIAL SADEMA S.L. Para HORNOS XAGEMM, S.L.	626 820 680 659 775 471	948 527 153 943 493 106	sadema@sademacli- matización.com xagemm@gmail.com	626 820 680 659 775 471
<b>04</b>	SADEMA S.L.	626 820 680	948 527 153	sadema@sademacli- matización.com	626 820 680
<b>05</b>	UDIAS ALCITURRI, MIGUEL ELECTROMEQUÍCA DIUFER UDÍAS FERNÁNDEZ, DIEGO	942 503 930 942 503 930	942 503 930 942 503 930	electricidadudias@hotmail.com diufer26@hotmail.com	609 828 719 609 828 719
<b>06</b>	ELECTROMEQUÍCA INDUS- TRIAL F.CARRANZA, S.L.	983 241 025	983 202 986	eifcarranza@yahoo.es	664 256 032
<b>07</b>	ARROJO VAZQUEZ, J.IGNACIO	985 394 511	985 394 511	salvagijon@nachoyteja.com	639 121 782 609 488 012
<b>08</b>	ELECTROMEQUÍCAS VASAN, S.L.	981 923 082	981 923 082	gonzalezlopez@yahoo.es	647 283 696 660 901 092
<b>09</b>	MANTENIMIENTO Y OBRAS BOMBAS Y AIRE ORENSE, S.L.	988 227 493	988 254 217	correo@frind.es	619 313 358
<b>10</b>	CALFRIA, C.B	916 833 351	916 834 700	calfriasi@calfria.com	629 620 485
<b>11</b>	FERNANDEZ NIÑO, ALBERTO	969 240 644	969 690 146	albertofernandez2006@hotmail. com	667 737 296
<b>12</b>	MUNT COMP, S.L.	976 126 511	976 126 715	sat@laica.es	679 494 385
<b>13</b>	ALBERT Y MAC JAIMEJUAN, S.C.P.	973 213 194	973 205 018	iealbert@terra.es	653 815 862
<b>14</b>	SOLUCIONES INTEGRALES DEL FRÍO, S.L.	972 354 612	972 354 612	sif.sl@telefonica.net	619 357 060
<b>15</b>	SERVICIO TÉCNICO HORSAL, S.L.	935 310 906	934 310 906	horsal@horsal.net	609 891 090
<b>16</b>	SERVI FORN LEVANTE, S.L.	963 788 646	963 580 575	valenciasat@hotmail.com	619 199 141
<b>17</b>	MH MAQUINARIA HOSTELERA	971 800 780	971 800 780	mhmaquinariahostelera_@hotmail. com	616 129 828
<b>18</b>	CARLOS BENEJAM MEDINA, S.L.	971 480 037	971 385 836	sat@carrio-cbm.com	616 431 825
<b>19</b>	MODESTO LARA ARIAS	620 822 359	926 316 841	sat_lara@hotmail.com	620 822 359
<b>20</b>	SANSU, S.COOP. ANDALUZA	957 405 699	957 274 871	electricidadsansu@telefonica.net	661 347 200
<b>21</b>	MONFRILEC, S.L.L.	954 368 828	954 368 828	josevoz@hotmail.com	
<b>22</b>	SALVAJEREZ, S.L.	956 159 658	956 159 658	salvajerezsl@telepolis.com	629 651 061
<b>23</b>	HILARIO JESÚS PÉREZ PALOMO	606 074 108	952 287 049	hilario_jesus@telefonica.net	606 074 108
<b>24</b>	FRIBAMAR, S.L.L.	958 262 418	958 262 418	ignacio.barragan@gmail.com	608 127 057
<b>25</b>	USERO GÓMEZ, JOSÉ	950 141 233	950 141 233		629 552 658
<b>26</b>	JOSÉ ANTONIO MUÑOZ PRADO	617 009 040		joseantoniomp@telefonica.net	617 009 040
<b>27</b>	SERTECSAN LOGÍSTICA INDUSTRIAL, S.L.	922 656 680	922 651 798	setecsan@hotmail.com	669 445 987 669 445 988
<b>28</b>	SERVIGAS ASISTENCIA TÉCNICA, S.L.	928 767 529	928 763 514	info@servigas.es pablo@servigas.es	609 552 096
<b>29</b>	CIPAN, S.L.	924 432 327	924 432 327	cipan-luisantonio@hotmail.com	652 452 856
<b>30</b>	FRISAN	925 252 410	925 252 410	friosamuel@hotmail.com	677 813 983



## DONNÉES DU FABRICANT

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Modèle	V	A	Hz	Phases	kW	kcal/h	Capacité (lts.)	Poid (kg.)
TC-5	7475/94	230	1.5	50	II	0.3	260	8	8

---

**SOMMAIRE**

1. Description .....	3
2. Dimensions .....	4
3. Fonctionnement .....	5
4. Entretien .....	6
5. Tempérage du chocolat de couverture	7
6. Garanties .....	8
7. Schémas électriques.....	9
8. Liste de pieces detachées .....	10

**TRADUCTION DEL MANUEL ORIGINAL:** La version originale de ce manuel d'instructions a été rédigé en espagnol. La traduction à d'autres langues a été réalisé par des traducteurs professionnel, l'entreprise manufacturière n'ayant aucune responsabilité dans les dites traductions..



## 1. Description

Nous livrons cet appareil tout à fait préparé pour son immédiat branchement au réseau. Il est formé des éléments suivants.

- Carcasse extérieure en aluminium à laquelle on y ajoute les pieds, les anses, le thermostat de **0° - 90 °C**, thermostat sécurité **100°** avec réarme manuel, le témoin de chauffage, les éléments chauffants et le câble fixe avec socle et prise de terre.
- Récipient isolant en aluminium qui protège l'élément chauffant et comporte des trous pour une meilleure distribution de la chaleur.
- Récipient destiné à contenir le chocolat , avec deux anses pour son maniement.
- couvercle en aluminium avec poignée. Aussi la carcasse et le couvercle comportent une petite couche isolante qui permet une parfaite conservation de la chaleur.

## 2. Dimensions

Dimensions	
Diamètre extérieur (mm. / in.)	250 / 9.84
Diamètre intérieur (mm. / in.)	240 / 9.45
Hauteur (mm. / in.)	165 / 6.5
Hauteur utile (mm. / in.)	110 / 4.33
Poids (kg. / lbs.)	8 / 17.6
Capacité (L. / Gal.)	8 / 2.12

### 3. Fonctionnement

Vous devez situer l'indicateur du thermostat à la température de travail désirée, et vous devez brancher la trempeuse, un peu de temps auparavant, puisque la chaleur est très douce pour tempérer parfaitement le chocolat. Il est convenable de fermer toujours la trempeuse avec le couvercle.

La trempeuse doit fonctionner sans interruption, c'est à dire, sans débrayer jamais l'appareil, étant leur consommation très réduite.

Vous devez introduire le chocolat en morceaux, lorsque vous ayez fini le travail, afin que le lendemain il soit dilué.

## 4. Entretien

Vous pouvez laver le récipient conteneur dans l'évier. Vous devez nettoyer la carcasse avec un chiffon humide.

**TRES IMPORTANT:** Etant une trempouse a sec introduire jamais de l'eau dans la carcasse, puisque des pannes peuvent se produire.

## 5. Tempérage du chocolat de couverture

Pour obtenir de bons résultats en enrobage, il importe de maîtriser à la perfection ce simple procédé.

Pour tempérer le chocolat de couverture, il faut commencer par le faire fondre, soit en utilisant un simple four, soit au bain-marie. Dans les deux cas, la température **ne pourra dépasser les 70° C**. Réduire cette température pour le chocolat au lait et encore davantage pour le chocolat blanc (**environ 60° C pour le chocolat au lait et environ 50° C pour le chocolat blanc**). Si vous utilisez la procédure du bain-marie, veillez à ne pas trop chauffer l'eau et à éviter que l'eau entre dans le récipient contenant la préparation.

Le chocolat fondu, il faut procéder au "conchage" (malaxer) et au refroidissement, deux opérations à réaliser simultanément pour obtenir de bons résultats. Il existe deux systèmes de conchage et de refroidissement, mais le plus simple dans la pratique est celui dénommé « inverse ».

Pour ce faire, utiliser un récipient à plus grand diamètre que celui contenant le chocolat de couverture et le remplir jusqu'à la moitié d'eau froide (**en été, ajouter des cubes de glace, si nécessaire**).

Introduire le récipient contenant le chocolat fondu dans l'eau bien froide et, à l'aide d'une cuillère ou spatule en bois, remuer la préparation à intervalles réguliers en retirant par moments le récipient de l'eau et en remuant alors la préparation avec plus d'intensité et de force.

La préparation sera prête lorsque le chocolat a atteint le point de "tempérage", autrement dit lorsque le chocolat est passé de l'état liquide à l'état solide et présente un aspect brillant.

Le point de tempérage atteint (**une opération primordiale dans tout travail de couverture qu'il ne suffit pas d'expliquer ni de voir faire, mais qu'il faut expérimenter personnellement**), placer le récipient dans un réfrigérateur-conservateur en veillant à bien conserver le chocolat à point.

La bonne température est relative, mais elle ne doit en aucun cas être inférieure à **27 °C** ni dépasser les **31 °C**.

## 6. Garanties

Nos articles se portent garants contre tout défaut ou vice de fabrication, dans une correcte utilisation d'eux-mêmes,

La garantie NE s'applique pas aux substitutions et réparations issues de:

- Un usage anormal de la machine.
- Le délabrement ou des accidents causés par négligence,
- Manque d'entretien.
- l'installation ou utilisation fautif des appareils.

La garantie est limitée au remplacement et réparation de pièces endommagées suite aux défauts de construction. La main d'oeuvre et le déplacement sera à votre charge.

Les Joints de porte, Vitres et Ampoules, ne sont pas inclus sous ladite garantie.

La durée de la garantie normal du matériel est de:

- 5 ans pour les résistances électriques (exceptés brûleurs, caraméliseurs, four LM-4, four LC-4 et poêle LCE-8 qui est de six mois).
- 6 Mois pour les composants électriques.
- 12 Mois pour les composants mécaniques.

Conditions de garantie

Les atériels doivent être installées, utilisés et maintenus dans les conditions figurant dans ce "Manuel d'Instructions".

Les problèmes demandant l'intervention d'un technicien, seulement devront être effectués par le Service de SALVA INDUSTRIAL S.A. ou bien par un de nos distributeurs.

Ne pas respecter ces consignes, pourrait conduire à la suspension de la garantie.

SALVA, à la recherche constante de l'amélioration de ces produits, tient à mettre de côté le droit de réaliser des modifications sans avis préalable.

# 7. Schémas électriques

The diagram illustrates the electrical connections for a thermostat system. It shows a power supply (R, S, PE) connected to a plug (u2) and a socket (u1). The socket is connected to a heating element (r1) and a pilot light (h1). The pilot light is connected to a thermostat control (e1) and a security thermostat (e2). The thermostat control is connected to a heating element (r1) and a pilot light (h1). The security thermostat is connected to a heating element (r1) and a pilot light (h1).

u2	PLUG	CLAVIA ENCHUFE	FICHE RACCORDEMENT
u1	SOCKET	BASE ENCHUFE	PRISE DE COURANT
r1	HEATING ELEMENT	CALENTADOR	ELEMENT CHAUFFANT
h1	PILOT LIGHT	PILOTO CONEXION RESISTENCIA	VOYANT BRANCHEMENT CHAUFF
e1	THERMOSTAT CONTROL	TERMOSTATO CONTROL	THERMOSTAT CONTROL
e2	THERMOSTAT SECURITY	TERMOSTATO SEGURIDAD	THERMOSTAT SECUR

TEMPERADOR TC-5  
01 - Esquema Eléctrico

## 8. Liste de pieces detachées

Code	Description	TC-5
2125201000	HEATER T-C-5/77	X
0162511202	THERMOST. CONTROL 30-90	X
2125000003	SPATULA T-C-5/72	X
2120000006	ADJUST. RUBBER LEG TC-5	X
0071903531	PILOT LIGHT D205 RED 380V	X
2120000005	CHROMOPLATED KNOW	X
2125000004	CONTAINER T-C-5/7	X
0162501202	THERMOSTAT 30-90 EGO 5513212	X
0160000110	SECURITY THERMOST 110 °c	X



## MANUFACTURER'S DATA

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	Model	V	A	Hz	Phases	kW	kcal/h	Capacity (lts.)	Weight (kg.)
TC-5	7475/94	230	1.5	50	II	0.3	260	8	8

**INDEX**

- 1. Description .....3
- 2. Dimensions .....4
- 3. Operating.....5
- 4. Maintenance .....6
- 5. Preparation of the temper for the bain-  
marie .....7
- 6. Guarantee .....8
- 7. Electrical diagrams .....9
- 8. Spare parts .....10

**TRANSLATION OF THE ORIGINAL MANUAL:** The original version of this manual is written in Spanish. The translation of the manual into other languages has been done by professional translators, the manufacturing company not having any responsibility for these translations.

## 1. Description

This apparatus is delivered totally assembled for its immediate use with lead and plug. It is made up of the following parts.

- Aluminium housing in which the legs, handles, **0° to 90 °C** thermostat, **100 °C** security thermostat with manual resetting, indicator (pilot light), heating element and the fixed connection with the socket and connection to earth incorporated.
- Aluminium insulating vessel which protects the heating element and which has holes to distribute the heat in an optimum fashion.
- Vessel for the liquid chocolate, with two handles for its handling.
- Aluminium cover with knob. Both the housing and the cover, are insulated so as to perfectly retain the heat.

## 2. Dimensions

Dimensions	
Outer diameter (mm. / in.)	250 / 9.84
Inner diameter (mm. / in.)	240 / 9.45
Height (mm. / in.)	165 / 6.5
Useful height (mm. / in.)	110 / 4.33
Weight (kg. / lbs.)	8 / 17.6
Capacity (L. / Gal.)	8 / 2.12

---

### 3. Operating

Turn the thermostat control to the position indicating the working temperature desired and connect the liquidizer sufficient time in advance so that the chocolate is perfectly liquidized. The lid should always be on.

The liquidizer should be working continuously, that is to say, without ever being disconnected, this is the most recommendable given its low energy consumption.

The chocolate should be added cut into pieces when the job is finished, so that the next day it is ready melted.

## 4. Maintenance

The vessel that contains the liquid chocolate can be washed in the sink. The outside housing should be wiped clean with a damp cloth.

**VERY IMPORTANT** As it is a dry liquidizer water should never be poured in to the housing, as this would cause serious breakdowns.

## 5. Preparation of the temper for the bain-marie

This simple process should be carried out perfectly if you want the bain-marie to be successful.

In order to temper the coating, the first thing you need to do is melt it, using either a simple heater or by placing it in a bain-marie. In either case, the temperature **should not exceed 70 °C**. The temperature should be lower in the case of milk-based coatings, and lower still in the case white coatings (**as a general guideline, the temperature should not exceed 60 °C for milk-based coatings and 50 °C for white coatings**). When using a bain-marie, in addition to monitoring the temperature you should also ensure that no water enters the recipient containing the coating.

Once the coating has been melted, it should then be 'manipulated' (worked) and cooled. For optimum results, these two operations should be carried out simultaneously. There are various manipulation and cooling systems, although of all existing options the simplest is that known as the 'inverse' technique.

This technique consists of filling a recipient larger than the one containing the coating with cold water up to the half-way mark (**during hot weather it is a good idea to add ice**).

When the two recipients are ready, use a wooden spatula to stir the coating either intermittently or continuously, removing the recipient from the cold water every now and then in order to stir faster and more intensely for a short period.

Repeat the above operation until the coating is 'tempered', or in other words, is at its optimum point for becoming solid and shiny when used.

Once the coating is tempered (**principal operation for all coatings** and one which regardless of how many times it is explained to you, and regardless of how many times you watch someone else do it, you can only really learn by practising), place the recipient in a chocolate enrober keeper in order to maintain it (as far as possible) at the same temperature.

The temperature in centigrades is always relative, but as a general guideline, try to ensure that it remains between **27° C** and **31° C**.

## 6. Guarantee

Our products are guaranteed against every failure or manufacturing defect, within a correct use of them.

The guarantee does NOT apply to the substitutions and mending appearing from:

- An abnormal use of the machine.
- The damage or accidents originated by negligence.
- Lack of maintenance.
- Defective installation or use of the devices.

The guarantee is limited to the replacement and repairing of damaged pieces as a consequence of construction defects, being at your charge both manpower and travelling.

The door joint, glasses and lamps are not included in the guarantee.

The normal guarantee time of the materials goes up to:

- 5 years for electrical resistances (except in burners, caramelisers, LM-4 oven, LC-4 oven and LCE-8 proofer, which are six months).
- 6 Tables in electrical components.
- 12 Tables in mechanical components.

Guarantee conditions

The materials must be installed, used and kept in the conditions shown in this "Using guide".

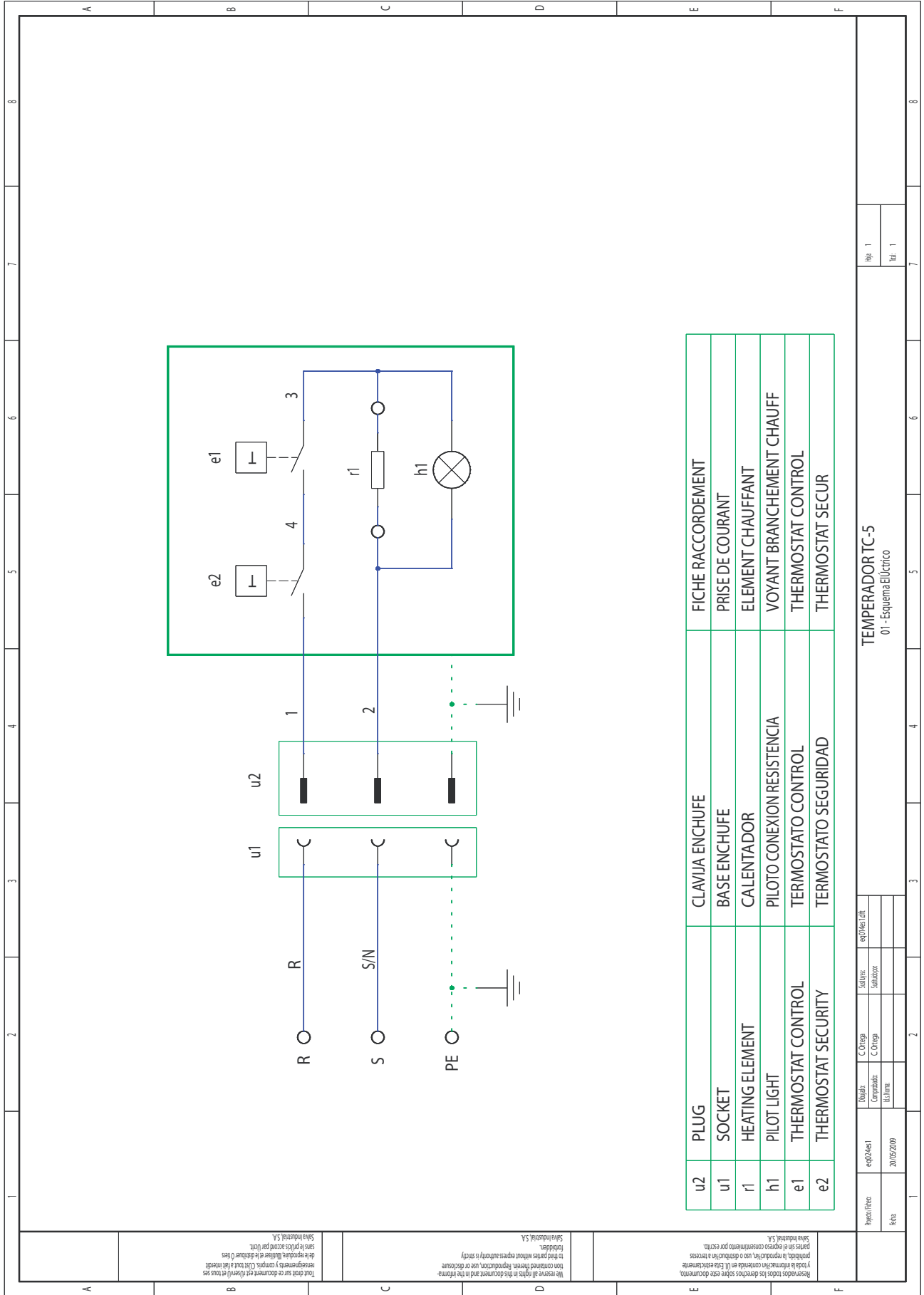
The problems which require the help of an engineer, will only have to be solved by the After-Sales Service Department of SALVA INDUSTRIAL S.A. or by one of our distributors.

If these watchwords are not respected, the guarantee may not apply.

SALVA, in its constant research of improvement concerning its products, reserves the right of making any modifications without previous notice.



# 7. Electrical diagrams



u2	PLUG	CLAVIJA ENCHUFE	FICHE RACCORDEMENT
u1	SOCKET	BASE ENCHUFE	PRISE DE COURANT
r1	HEATING ELEMENT	CALENTADOR	ELEMENT CHAUFFANT
h1	PILOT LIGHT	PILOTO CONEXION RESISTENCIA	VOYANT BRANCHEMENT CHAUFF
e1	THERMOSTAT CONTROL	TERMOSTATO CONTROL	THERMOSTAT CONTROL
e2	THERMOSTAT SECURITY	TERMOSTATO SEGURIDAD	THERMOSTAT SECUR

TEMPERADOR TC-5  
01 - Esquema Eléctrico

Project/Title: esp24es1

Date: 20/05/2009

Author: C. Ortega

Checked: C. Ortega

Scale: 1:1

File Name: esp24es1.dft

Fig. 1

Str. 1

## 8. Spare parts

Code	Description	TC-5
2125201000	RESIST TC-5/77 230V	X
0162511202	COMMANDE THERMOSTAT EGO 30-90	X
2125000003	SPATULE T-C-5/72	X
2120000006	PIED REGLABLE CAOUTCHOUC TC5	X
0071903531	VOYANT ROUGE D205 380V A/CABLE	X
2120000005	POIGNEE CHROME TC-5	X
2125000004	RECIPIENT TC-5/75	X
0162501202	THERMOSTAT 30-90 EGO 5513212	X
0160000110	THERMOSTAT SECUR 110°C	X



---

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km.6 - Polígono 107

E-20100 LEZO (SPAIN)

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)



---

**Delegaciones / Delegations:**

Barcelona Tel.: +34 933 638 800

Madrid Tel.: +34 916 211 540

Valencia Tel.: +34 963 580 189



---

**Salva France**

128, Avenue Jean Jaurés

bâtiment 0.12, Parc Mure

94200 Ivry sur Seine

Tel.: + 33(0)1 45 15 27 70

Fax: + 33(0)1 45 15 27 71

Fax Comande: + 34 943 44 93 00

e-mail: [info@salva.fr](mailto:info@salva.fr)

[www.salva.fr](http://www.salva.fr)

---

**Salva Austral**

Bio Bio, 441

Santiago (CHILE)

Tel.: (+)56 2 555 44 77

Fax: (+)56 2 556 55 38