

WALKER'S COOKIES

salva



НОВАЯ ЭРА A NEW ERA

Kwik-co прокладывает путь к новой эре в области приготовления продукции для потребителей. Усовершенствованный дизайн вертикалей, современные материалы, такие как: закалённое стекло и компоненты высокого качества, повлекли за собой создание новой концепции печи. Новая серия печей Kwik-co отражает опыт и знания, приобретённые командой специалистов, сформированной в компании SALVA, с самого первого запуска данной линии продуктов в 1984 году. Новая серия конвекционных печей Kwik-co оснащена всеми необходимыми компонентами для создания Вашего собственного бизнеса, отличного от конкурентов.

Kwik-co paves the way for a new cooking era for customers. Its advanced design of vertical lines, state-of-the-art materials such as tempered glass and the quality of its components have created a new oven concept. The new Kwik-co reflects the experience and knowledge acquired by the team that has formed SALVA since it launched this product range in 1984. The new Kwik-co provides all the necessary elements to set your business apart from the rest.

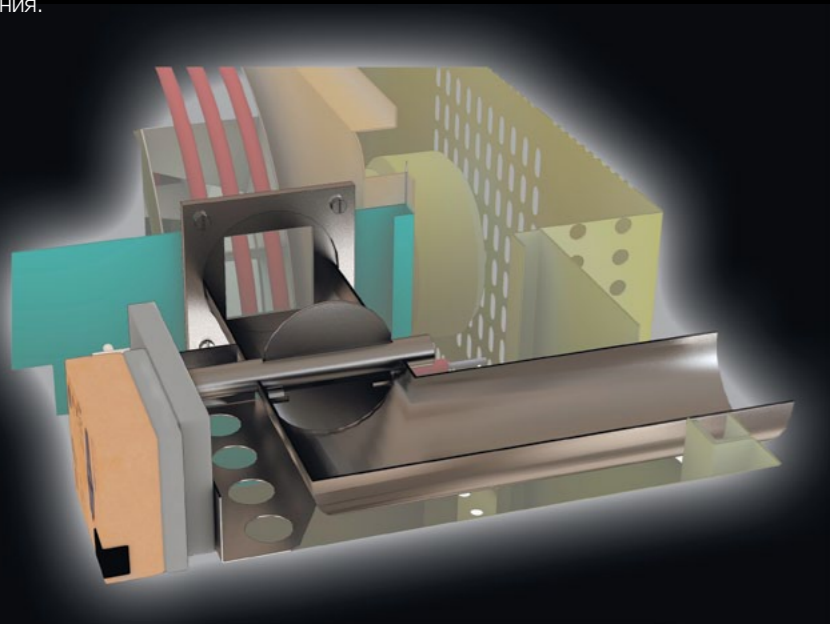


kwik-co

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ KWIK-CO НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ "THE NEW KWIK-CO"

Печь нового поколения Kwik-co разработана, принимая во внимание каждый аспект, вплоть до мельчайших деталей, для создания уникальной печи с эстетическим видом и превосходной системой однородной выпечки, высокой устойчивости с «нулевыми отказами» в работе оборудования.

The new Kwik-co has been designed taking into account every aspect down to the finest detail, in order to create an aesthetically unique oven with excellent baking uniformity and "zero faults" robustness.



«Моторизированная тяга во всех версиях печи, в исполнении с панелями управления ПРЕМИУМ и СТАНДАРТ, также является программируемой, без необходимости привлечения оператора к регулировке ручным способом во время процесса выпечки в середине цикла».

"The draught is motorised in all versions and, with the Premium and Standard models, it is also programmable, doing away with the need for manual operator action halfway through cooking".

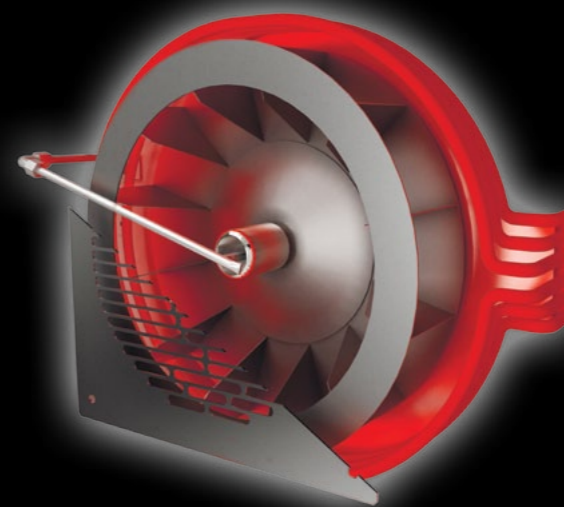


«Боковые воздушные отсеки спроектированы для равномерного распределения воздушного потока по камере для получения превосходного результата выпечки».

"The side air tanks are designed for an even distribution of airflow throughout the chamber to ensure excellent cooking".

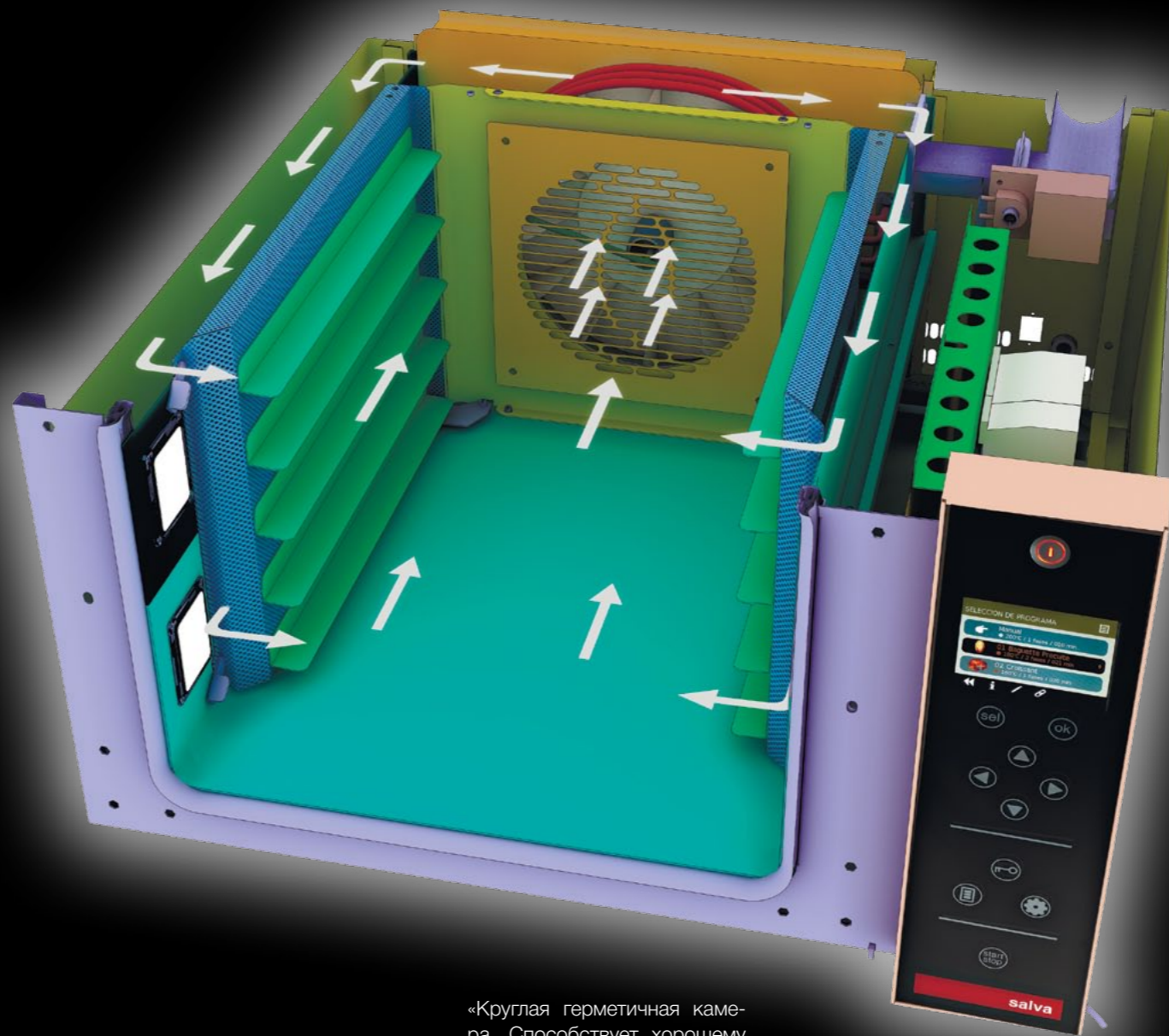
Вентилятор изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 304. Диаметр 350 мм, скорость вращения турбины 1.500 об/мин., являющейся самым ядром печи. Автоматическое реверсивное вращение вентилятора турбины каждые две минуты, гарантируя превосходный результат выпечки.

The fan is built in AISI 304 stainless steel. With a diameter of 350 mm and rotation of 1,500 r.p.m., it is the core of the oven. Its auto-reverse rotation every two minutes guarantees even cooking.



«Высокоэффективная система распыления воды способствует образованию большого количества пара, распределяемого по всей камере. Впрыскивание воды в диффузор, сообщаящийся с вращением вентилятора, генерирует частицы пара для дальнейшего распыления».

"The high-performance spray emits a steam spray that is distributed throughout the chamber. The injection of water into the diffuser coupled to the fan shaft generates atomised steam particles.



«Круглая герметичная камера. Способствует хорошему функционированию воздушного потока, для гарантии получения высокого качества выпечки продукции, предотвращает утечки».

"Rounded, airtight chamber. Promotes airflow, ensures even cooking and prevents leaks."



«100 000 раз – это количество открытия и закрытия двери печи серии Kwik-co в среднем в течение всего срока эксплуатации.» Дверь гарантирует превосходную работу печи без износов, благодаря:

"100,000 times is the number that a Kwik-co oven door opens and closes in its average lifetime." A door to guarantee perfect, wear-free operation thanks to:

1. Ручка/Закрытие: усиленное исполнение и значительная толщина, её большой рычаг обеспечивает лёгкое открытие двери.
Handle/closure: reinforced and of considerable thickness, its large lever ensures effortless opening.

2. Датчик двери: магнитный.
Door detector: magnetic.

3. Петли: толщиной 5 мм, возможен заказ более широкого исполнения. Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.
Hinges: 5 mm thick, the strongest available. AISI 304 stainless steel.



salva

PROGRAM SELECTION
Manual
200°C / 1 steps / 010 min
01 Baguette Precuite
180°C / 2 steps / 021 min
02 Croissant
175°C / 1 steps / 016 min

sel ok
start stop
salva

ПЕЧИ KWIK-CO НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ "THE NEW KWIK-CO"



salva

«Корпус из нержавеющей стали. Гарантирует эстетический баланс закалённого стекла с параметрами использования, защищая его как, своего рода, бампер».

"Stainless steel casing. Guarantees the aesthetic balance of the tempered glass with usage requirements, protecting it as a sort of bumper".



«Одна прочная и надёжная ручка со всеми индивидуальными особенностями SALVA».

"One robust and reliable handle with all the personality of SALVA".



«Двойное остекление двери с эффектом ХОЛОДНОГО КАСАНИЯ. Холодное внешнее стекло, благодаря системе тепловой изоляции и окну с низким излучением «Low-e».

"COOL-TOUCH double-glazed door. Cool external glass due to a system of thermal insulation and 'Low-e' low emissivity windows".



«Печь оборудована динамиком с регулировкой интенсивности звука: звуковые сигналы регулируются для удобства использования в точке продажи (только в панели управления ПРЕМИУМ)».

"Equipped with a speaker of adjustable intensity: the sound signals can be adjusted to suit the point of sale". (Premium version only)



«Двойное остекление двери с системой лёгкого доступа открытия для целей очистки».

"Double glazed door with easy-open system for cleaning".



«Шарнирные воздушные отсеки для лёгкого доступа к камере выпечки с целью очистки».

"Hinged air tanks for easy access to the cooking chamber for cleaning".

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

CONTROL PANELS

В печах серии Kwik-co представлена возможность выбора различных 3-х панелей управления: ПРЕМИУМ, СТАНДАРТНАЯ, ОСНОВНАЯ.

The Kwik-co oven can be assembled with three different control panels: PREMIUM, STANDARD and BASIC.

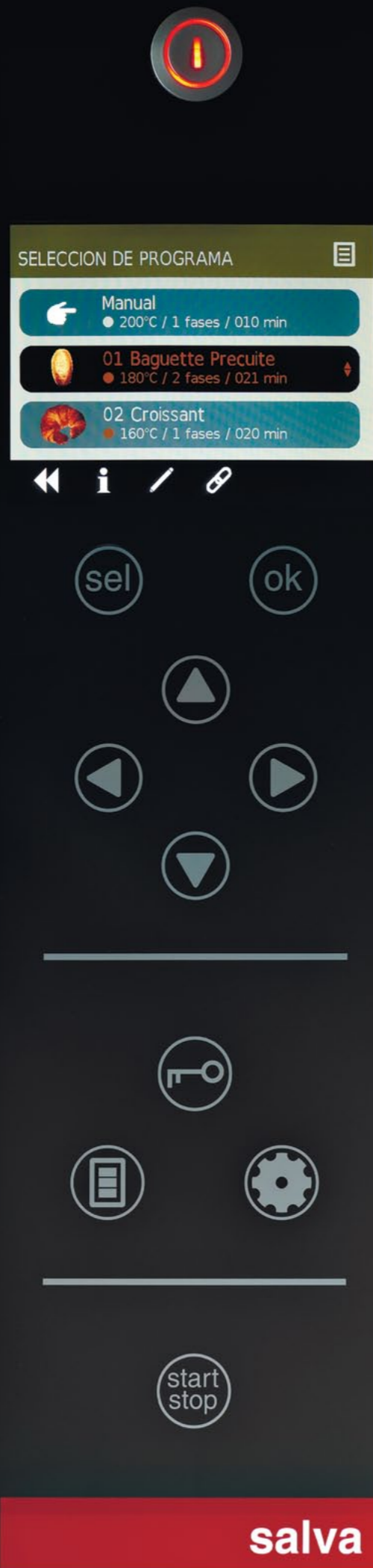
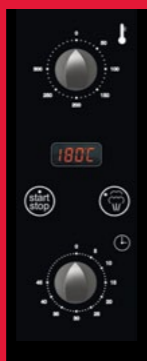
СТАНДАРТНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ STANDARD

- Инверсивное вращение вентилятора турбины. *Rotation inversion*
- 10 программ. *10 programs*
- Легкое программирование и использование. *Easy to program and use*
- Загрузка программ через программно-аппаратные средства. *Loading of programs through firmware*
- Программируемая тяга. *Programmable draught*
- Программа автоматического выключения ЭКО. *ECO parameter (Auto-off)*



ОСНОВНАЯ ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ BASIC

- Инверсивное вращение вентилятора турбины. *Rotation inversion*
- Крупногабаритные цифровые индикаторы. *Over-sized digits*
- Электромеханическая клавиатура. *Electromechanical keypad*
- «Моторизированная тяга». *Motorised draught*



ПРЕМИУМ ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ PREMIUM

Интуитивная панель управления ПРЕМИУМ характеризуется быстрым эффектом обучения.

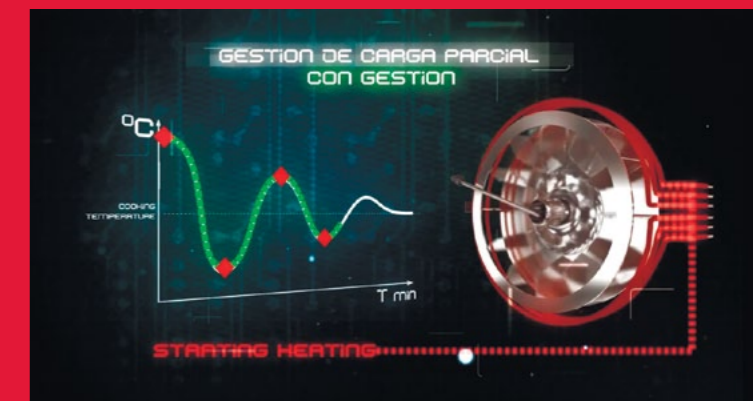
The intuitive PREMIUM panel has a fast learning curve.

- Инверсивное вращение вентилятора турбины. *Rotation inversion*
- Сенсорное управление. *Touch control*
- Большой цветной графический дисплей. *Large, colour graphic display*
- 100 программ, 10 фаз. *100 programs, 10 phases*
- Независимый нагрев по программе. *Independent heating by program*
- Встроенная библиотека пиктограмм. *Built-in library of pictograms*
- Загрузка программ через программно-аппаратные средства. *Loading of programs through firmware*
- Программируемая тяга. *Programmable draught*
- Программа автоматического выключения ЭКО. *ECO setting (Auto-off)*
- Настройка ECU (эффективная система регулирования температуры режима). *ECU setting (efficient temperature maintenance)*
- SALVA LINK

УПРАВЛЕНИЕ ЧАСТИЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ PARTIAL LOAD MANAGEMENT

При запуске режима частичной загрузки продукции и дальнейшей выпечки, микропроцессор обращается к диаграмме, установленной для режима полной загрузки, с возможностью регулировки необходимых параметров по загрузке и температуре внутри камеры выпечки для актуального режима. Диаграмма задаёт выбор момента, с которого единица оборудования начнёт функционировать по определённому режиму, чтобы подтвердить, что точно заданная актуальная кривая диаграммы идентична сохранённой в памяти.

When partial load cooking is enabled, the microprocessor contrasts the curve memorised for a full load with the load and temperature settings inside the oven. It decides the point at which the element will start operating to ensure that the real curve is identical to the one stored in the memory.



salva

KWIK-CO VO ВСЕМ МИРЕ

KWIK-CO, KING OF THE WORLD

С 1984 года с установкой в каждой стране.
Since 1984, establishing itself in every country.



«Идеальный результат, благодаря надёжной печи».
"A perfect result with a robust oven"

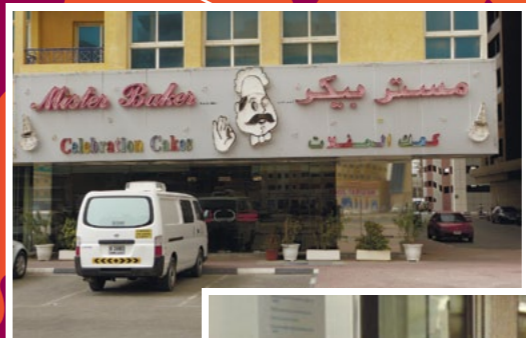
«Уникальный вкус совершенства»
"The unique taste of perfection"



«Мой напарник по работе»
"My workmate"



«Ничего, выше этого»
"Nothing is above it"



«Гордость нашего бизнеса»
"The pride of our business"



«Прочность и безотказность»
"Robust and tireless"



«Мой повседневный помощник»
"My day-to-day assistant"

ЭНЕРГО-СБЕРЕЖЕНИЕ

ENERG SAVING

Salva вступила в «битву» за энергосбережение. Каждое конструктивное решение, принятое командой разработчиков, было направлено на снижение энергопотребления к самому минимуму в печах Kwik-co нового поколения. Это стало возможным благодаря:

1. Эко-энергетическому дизайну;
2. Системе управления автоматического отключения;
3. Эффективной регулировке системы обслуживания ECU.

При полной загрузке, единица оборудования в активном режиме используется только на 55% в течение всего времени выпечки.

Salva has taken on the energy-saving battle. Every constructive decision made by the development team has been geared towards reducing the energy consumption of the new Kwik-co to an absolute minimum. This has been made possible due to:

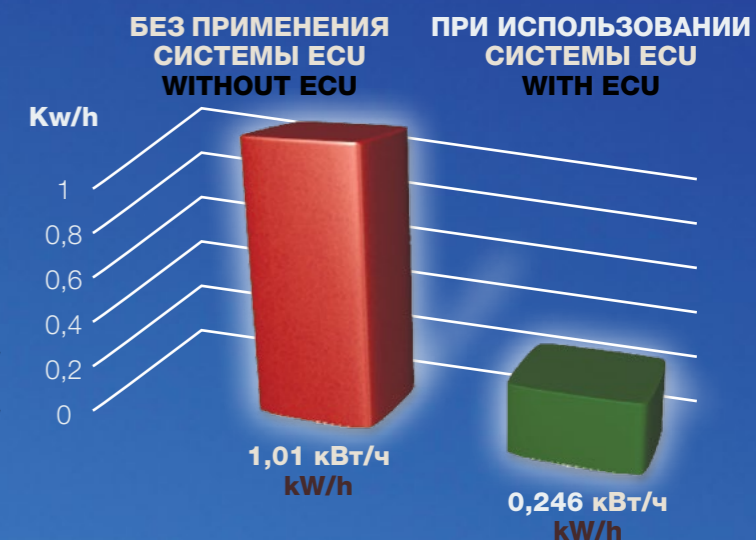
1. Eco energy design.
2. Auto-off ECO setting.
3. Efficient maintenance ECU setting.

Salva has created the most energy-efficient oven on the market. At full load, the element is only active for 55% of the cooking time.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕГУЛИРОВКА СИСТЕМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ECU / EFFICIENT MAINTENANCE ECU SETTING

Система ECU доступна на панелях управления Premium и Standard, позволяющая управлять переходом к эффективной температуре обслуживания печи, как только установленный пользователем период истёк, и не требующая непосредственного контакта оператора с панелью управления или дверью. Запрограммированная система запускает программу с выводом на температурный режим в 120°C за 5 минут. По достижению температурного режима в 200°C, энергопотребление снижается на 75%. Время восстановления температурного режима для повторной выпечки составляет 4 минуты.

The ECU setting available on Premium and Standard control panels manages the transition to an efficient oven maintenance temperature once a user-set period has elapsed in which the panel or door are not touched. It comes programmed with a time of 5 minutes and a temperature of 120°C. For a maintenance temperature of 200°C, consumption drops by 75%. The recovery temperature for cooking is 4 minutes.



ЕКО ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН / ECO ENERGY DESIGN

Новое поколение печей Kwik-co разработано с чёткой целью – произвести печь с полной энергоэффективностью. Новые решения в области теплоизоляции, современное огнеупорное стекло и запрограммированное программное обеспечение для получения самых лучших показателей по производительности во время выпечки на каждый потребляемый кВт энергии. Результат всего этого состоит в том, что при полной загрузке продукции в печь, потребляется только 55% энергии от общего времени выпечки.

The new generation of Kwik-co is designed with a clear aim: to produce an oven with integral energy efficiency. New insulation solutions, state-of-the-art refractory glass and software programmed to produce the best cooking performance for every kW consumed. The result of all this is that, at full load, it only consumes energy for 55% of the total cooking time.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО «LOW-E»: Способность стекла удерживать до 80% излучаемой энергии, вырабатываемой внутри камеры выпечки.

„INNERE VERGLASUNG „LOW-E“: “LOW-E” INTERNAL GLASS: glass capable of retaining up to 80% of the radiant energy it receives inside the cooking chamber.

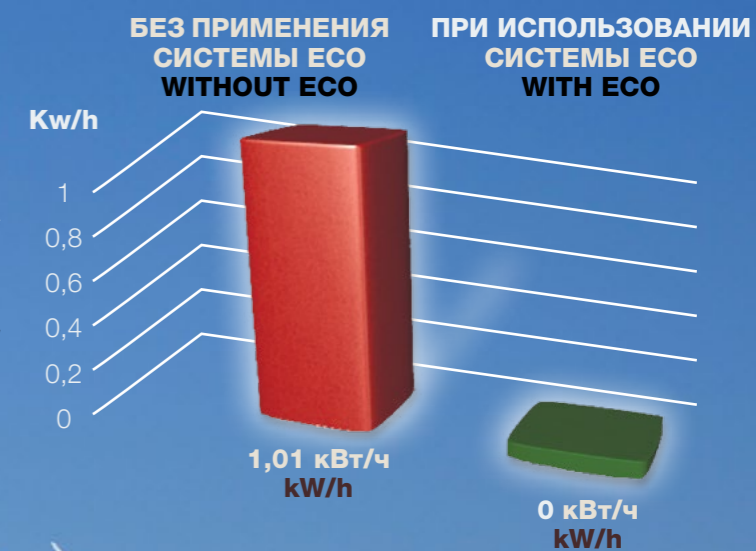
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ECO / AUTO-OFF ECO SETTING

Система ECO доступна на панелях управления Premium и Standard, позволяющая выводить печь в режим ожидания, отключая все программы печи в конце периода, установленного клиентом, в течение которого исключался непосредственный контакт оператора с панелью управления или дверью печи. Эта настройка активна в случае предварительного нагрева печи.

В режиме управления ECO потребление печи составляет 0 кВт/ч. Запрограммированная система запускает данную программу за 5 минут.

The ECO setting available on Premium and Standard control panels puts the oven in standby mode, shutting down all oven systems at the end of a period set by the client during which the door or panel have not been touched. This setting is activated when the oven is preheating.

While in the ECO setting, the oven consumes 0 kW/h. It comes programmed with a time of 5 minutes.



ДВУХСЛОЙНАЯ ИЗОЛЯЦИЯ: высокопрочный слой изоляции полностью покрывает камеру, в то время как воздушная камера минимизирует вторичные потери проводимости тепла. В результате расходуемая энергия используется в полной мере.

DOUBLE-LAYER INSULATION: a high-density insulating layer completely covers the chamber while an air chamber minimises secondary conduction losses. The result is that the energy consumed is maximised to the full.

SALVA LINK

SALVA LINK

Salva Link гарантирует высокоэффективную систему управления на Ваших точках продаж:

- Создание новых рецептов и загрузка их во все системы;
- Изменение рецептов;
- Проверка статуса каждого из параметров в любое время;
- Принятие логических решений для Ваших единиц оборудования: сохранение в режиме включения, перевод в режим низкого энергопотребления или завершения работы.

Salva Link ensures the highly efficient management of your points of sale:

- Create new recipes and upload them to all systems.
- Modify recipes.
- Check on the status of each appliance at any time.
- Make smart decisions about your appliances: keep them switched on, put them in low consumption mode or shut them down.

Модуль обслуживания Salva LINK позволяет устройству устанавливать связь со специалистами в случае поломки. Возможность связываться с официальной службой технической поддержки компании SALVA для дистанционной диагностики повреждения, чтобы перезапустить устройство, как можно быстрее.

The Salva LINK maintenance module allows the installation to communicate with individuals in case of breakdown. It can contact the official SALVA technical support service for a remote diagnosis of the fault in order to restart the appliance as soon as possible.

Salva LINK - программа управления пекарней, разработанная для целей энергосбережения и, соответственно, снижения стоимости затрат на энергопотребление, гарантирующая более высокую производительность и снижающая время простоя в случае поломки.

Salva LINK is the bakery management program, designed to save on energy costs, guarantee higher productivity and reduce downtime in the event of a breakdown.

Salva Link – программное обеспечение управления, позволяющее осуществлять полный контроль над работой оборудования на любой из точек продаж. Печи и камеры контролируемой ферментации в каждом из производственных помещений могут быть соединены между собой через ПК.

Salva Link is a management software that gives you full control of all your points of sale. The ovens and fermenters controlled at each of your premises can be connected via a PC.



Печь KX-5 / Oven KX-5



	KX5+H
Внешние размеры / Ext. meas.	915 x 1059 x 535 мм / mm
Вместимость / Net capacity	5 противней 60x40 см или 66x46 см / 5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	80 мм / mm
Электропитание / Power	3 фазы 7,5 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 7.5 kW (3+N+T)
Вес / Weight	120 кг / kg

Печь KX-9 / Oven KX-9



	KX9+H
Внешние размеры / Ext. meas.	915 x 1059 x 1070 мм / mm
Вместимость / Net capacity	9 противней 60x40 см или 66x46 см / 9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	103 мм / mm
Электропитание / Power	3 фазы 14,5 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 14.5 kW (3+N+T)

Печь K-15 / Oven K-15



	K-15
Внешние размеры / Ext. meas.	1000 x 1440 x 2120 мм / mm
Вместимость / Net capacity	15 противней 80x46 см / 15 trays of 80x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	100 мм / mm
Электропитание / Power	3 фазы 24,5 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 24.5 kW (3+N+T) 3 фазы 32,5 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 32.5 kW (3+N+T)
Вес / Weight	580 кг / kg

Печь KL5+H / Oven KL5+H



	KL5+H
Внешние размеры / Ext. meas.	915 x 1219 x 535 мм / mm
Вместимость / Net capacity	5 противней 80x40 см или 86x46 см / 5 trays of 80x40 cm or 86x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	80 мм / mm
Электропитание / Power	3 фазы 8,5 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 8.5 kW (3+N+T)
Вес / Weight	120 кг / kg

Печь KL9+H / Oven KL9+H



	KL9+H
Внешние размеры / Ext. meas.	915 x 1219 x 1070 мм / mm
Вместимость / Net capacity	9 противней 80x40 см или 80x46 см / 9 trays of 80x40 cm or 80x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	103 мм / mm
Электропитание / Power	3 фазы 17 кВт (380 В+0+3) / THREE PHASE 17 kW (3+N+T)
Вес / Weight	200 кг / kg

В ГАЗОВОМ ИСПОЛНЕНИИ GAS



Печь KX-5G / Oven KX-5G



	KX-5G+H
Внешние размеры / Ext. meas.	840 x 1216 x 690 мм / mm
Вместимость / Net capacity	5 противней 60x40 см или 66x46 см / 5 trays of 60x40 cm or 66x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	78 мм / mm
Электропитание / Power	1 фаза 0,75 кВт (220 В) / SINGLE PHASE 0.75 kW (I)
Природный газ (G-20) / Gas Natural (G-20)	1,5 Нм ³ /ч / Nm ³ /h
Природный газ (G-25) / Gas Natural (G-25)	1,7 Нм ³ /ч / Nm ³ /h
Бутан (G-30) / Gas Butane (G-30)	1,1 кг/ч / kg/h
Бутан (G-31) / Gas Butane (G-31)	1,1 кг/ч / kg/h
Вес / Weight	173 кг / kg

Печь KX-9G / Oven KX-9G



	KX-9G+H
Внешние размеры / Ext. meas.	840 x 1216 x 1220 мм / mm
Вместимость / Net capacity	9 противней 60x40 см или 66x46 см / 9 trays of 60x40 cm or 66x46 cm
Расстояние между уровнями / Space between trays	102 мм / mm
Электропитание / Power	1 фаза 1,35 кВт (220 В) / SINGLE PHASE 1.35 kW (I)
Природный газ (G-20) / Gas Natural (G-20)	2,9 Нм ³ /ч / Nm ³ /h
Природный газ (G-25) / Gas Natural (G-25)	3,3 Нм ³ /ч / Nm ³ /h
Бутан (G-30) / Gas Butane (G-30)	2,1 кг/ч / kg/h
Бутан (G-31) / Gas Butane (G-31)	2,1 кг/ч / kg/h
Вес / Weight	200 кг / kg

РАЗМЕРЫ DIMENSIONS

В ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ ИСПОЛНЕНИИ / *ELECTRIC*



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ КХС/10 - **KXC/10 HOOD**



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ КЛС/10 - **KLC/10**



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
КХ5+Н/10
**KX5+H/10 OVEN
ELECTRIC**



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
КХ9+Н/10
**KX9+H/10 OVEN
ELECTRIC**



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
КЛ5+Н/10
**KL5+H/10 OVEN
ELECTRIC**



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
КЛ9+Н/10
**KL9+H/10 OVEN
ELECTRIC**



ПОДСТАВКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
НА КОЛЁСАХ КХС-20/10
**KXS-20/10 SUPPORT
WITH WHEELS**



ПОДСТАВКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
НА КОЛЁСАХ КХС-10/10
**KXS-10/10 SUPPORT
WITH WHEELS**



ПОДСТАВКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
НА КОЛЁСАХ КЛС-20/10
**KLS-20/10 SUPPORT
WITH WHEELS**



ПОДСТАВКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
НА КОЛЁСАХ КЛС-10/10
**KLS-10/10 SUPPORT
WITH WHEELS**



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ НА КОЛЁСАХ КХЕ-20/10
**KXE-20/10 OVEN
WITH WHEELS**

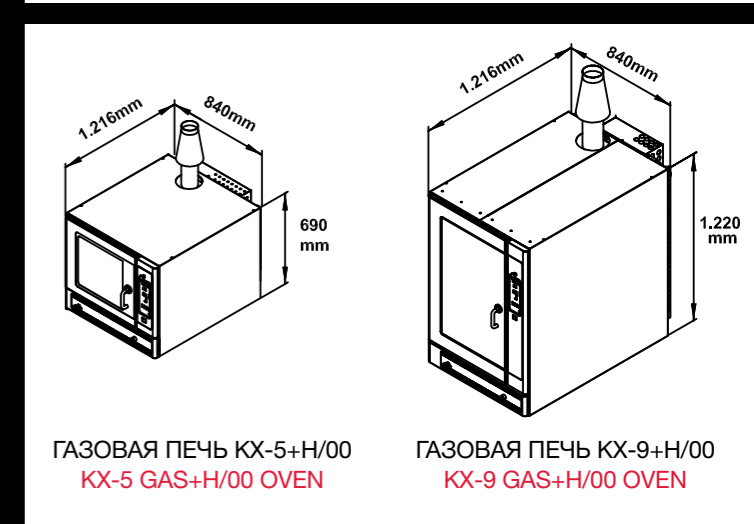


ПЕЧЬ МЕТРО К-15+Н/10
METRO K-15+H/10 OVEN

В ГАЗОВОМ ИСПОЛНЕНИИ / *GAS*



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ КХС/00
HOOD KXC/00

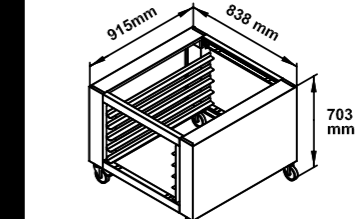


ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ КХ-5+Н/00
KX-5 GAS+H/00 OVEN

ГАЗОВАЯ ПЕЧЬ КХ-9+Н/00
KX-9 GAS+H/00 OVEN



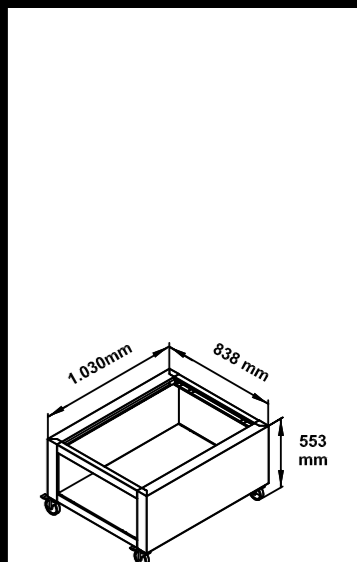
ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ НА КОЛЁСАХ КХС-16/00
SUPPORT KXS-16/00



ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ НА КОЛЁСАХ КХС-10/00
SUPPORT KXS-10/00



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
НА КОЛЁСАХ КХЕ-20+Н/00
PROOFER KXE-20+H/00



ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ НА КОЛЁСАХ КХС-G/00
SUPPORT KXS-G/00

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

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА / DELEGATIONS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 609 420 418
Centro: (+34) 916 211 340
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 963 580 189
Andalucía: (+34) 618 102 174

ФИЛИАЛЫ / FILIALES

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

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА / 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 GERMANY

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 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 PORTUGAL

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

SALVA SOUTH ASIA

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

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

P.O.Box No.24
117216 Moscow
Russia
Mob: (+7) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net