

salva

salva

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА / OFFICES

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



ФИЛИАЛЫ / FILIALS

Norte: [+34] 609 420 415
Noroeste: [+34] 647 320 389
Centro: [+34] 696 497 559
Cataluña: [+34] 933 638 800
Levante: [+34] 629 434 138
Andalucía: [+34] 618 102 174

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА / OFFICES

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

OFFICES
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 DEUTSCHLAND
Mr. Heiner Krieger
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
Mr. Ceren Somer
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: [+90] 2122 804 964
Fax: [+90] 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

Regional-Verkaufsleitung Deutschland Nord-West
Mr. Gerd Wüstefeld
Mobil: 0170 821 97 12
Mail: wuestefeld-salva@kabelmail.de

SALVA SOUTH EAST ASIA
M. Linda Cheong
Singapore
Tel: [+65] 9388 6027
e-mail: linda.cheong@salvagroup.net

SALVA UK & IRELAND
Mr. Peter Smith
e-mail: peters@salvagroup.net

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN
Mr. Mikel Larrañaga
GSM: +63 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL
Mr. Sergio Pereira
Tel: [+35] 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA CHINA
M. Michelle Chen Yan
Shanghai, P.R. China 200021
Tel: [+86] 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA RUSSIA, KAZAKHSTAN, BELORUSSIA
M. Ksenia Zayats
Tel: [+7] 917 525 75 25
(+371) 213 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY
Mr. Nicolás Uranga
Santiago de Chile
Tel.: [+56] 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA India
Mr. Sandeep Chanana
Tel: [+91] 98 10 29 85 78
e-mail: sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA MIDDLE EAST
Mr. Usama Omar
Tel: 00201014000686
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA ITALIA
Mr. Saverio Lamparelli
Tel: [+39] 389 146 36 46
e-mail: lamparelli.saverio@salvagroup.net

ВНЕ ПРЕДЕЛОВ ДОСЯГАЕМОСТИ
BEYOND EXCELLENCE

РАЗМЕРЫ DIMENSIONS



ПЕЧИ SIROCCO SIROCCO OVENS

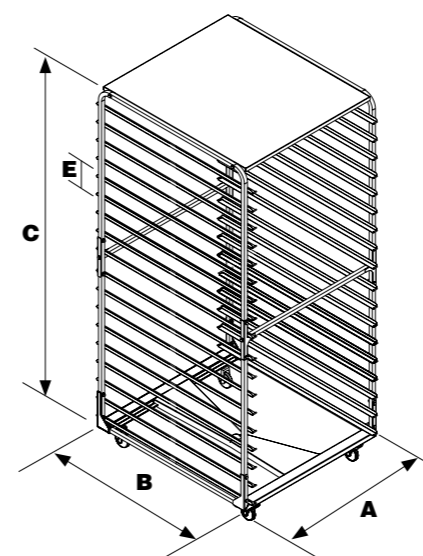


Модель Model	A (мм) Ширина Width	B (мм) Глубина Depth	C (мм) Высота Height
■ SIROCCO SK / SIROCCO SK			
SK-21	1.665	1.557	2.197
SK-22	1.275	1.957	2.197
SK-23	1.275	1.957	2.197
■ SIROCCO SR / SIROCCO SR			
SR-21	2.022	1.791	2.197
SR-22	1.581	2.281	2.197
SR-23	1.581	2.281	2.197
■ SIROCCO SP / SIROCCO SP			
SP-21	2.258	2.079	2.197
SP-22	1.758	2.502	2.197
SP-23	1.758	2.502	2.197

ПОТРЕБЛЕНИЕ CONSUMPTION

Модель Model	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ELECTRICAL OVEN		ГАЗОВАЯ / ДИЗЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ GAS-DIESEL OVEN				
	(кВт) Электрическая мощность (kW) Electrical Power	(кВт) Электрическая мощность (kW) Electrical Power	G-20 Природный газ G-20 Natural Gas	G-25 Природный газ G-25 Natural Gas	Бутан Butane Gas	Пропан Propane	Дизель Diesel
SK	42,5	49	5,5	6	3,9	3,8	4,2
SR	57	67	7,1	8,2	5,3	5,2	5,7
SP	78	96	10,2	11,8	7,6	7,5	8,2

ТЕЛЕЖКИ RACKS



Модель Model	Размер противня Tray	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
SK	BSK-16/02 60x40	614	456	1.792	100
	BSK-18/02 60x40	614	456	1.792	89
	BSK-20/02 60x40	614	456	1.792	80
	BSK-16/02 66x46	674	516	1.792	100
	BSK-18/02 66x46	674	516	1.792	89
	BSK-14/02 70x50	714	556	1.792	115
	BSK-16/02 70x50	714	556	1.792	100
	BSK-18/02 70x50	714	556	1.792	89
	BSK-16/02 75x45	764	506	1.792	100
	BSK-16/02 80x40	814	456	1.792	100
BSK-18/02 80x40	814	456	1.792	89	
SR	BSR-14/03 80x60	814	660	1.792	115
	BSR-16/03 80x60	814	660	1.792	100
	BSR-18/03 80x60	814	660	1.792	89
	BSR-20/03 80x60	814	660	1.792	80
SP	BSP-16/03 100x80	1.014	860	1.792	100
	BSP-18/03 100x80	1.014	860	1.792	89

Новая ротационная печь Sirocco была разработана и произведена для получения максимальной прибыли, начиная с результата первой выпечки. Панель управления, дизайн, ориентированный на энергоэффективность, и передовая система циркуляции воздушного потока позволяет окупить средства, инвестированные в оборудование, с самого начала производственного процесса.

При нажатии кнопки начинается исполнение заветной мечты покупателя о последней технологии. У пользователей в распоряжении имеются результаты технических достижений, таких как: управление загрузкой или внутренние параметры ECU и ECO, разработанные для целей энергосбережения. Новая печь Sirocco помогает хлебопекарному бизнесу расти, предлагая максимальную производительность с минимальным потреблением.

Компания SALVA представляет новую серию ротационных печей Sirocco – результат непрерывного совершенствования, марки бренда с 1943 года – года основания компании.

The new Sirocco has been designed and manufactured to obtain maximum gain from the first bake. The control panel, the energy efficiency oriented design and advanced air flow system allow return on investment from the outset.

At the touch of a button, begins the big dream of the latest technology. Users have at their disposal technological advances such as load management or ECU and ECO internal parameters, geared to energy saving. The new Sirocco helps bakery businesses grow, offering maximum productivity with minimum consumption.

SALVA presents the new Sirocco, the result of continuous improvement, the brand's hallmark since 1943, the year it was founded.

НОВАЯ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ SIROCCO

THE NEW ROTARY SIROCCO

ДВОЙНОЙ ДАТЧИК ВХОДНОЙ ДАТЧИК.

Температурный датчик расположен во входной области. Это позволяет получить более короткие циклы возврата к заданному значению, более сокращённые циклы зажигания горелки и уменьшить износ камеры сгорания, ввиду достижения низких температур.

ДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ.

Датчик температуры расположен в камере сгорания (температура безопасности камеры сгорания: 620 °C). Следовательно, камера сгорания защищена от чрезмерных температур, что позволяет увеличить её срок службы.

DOUBLE SENSOR INTAKE SENSOR.

The temperature sensor is located on the intake area. This obtains shorter recovery cycles, shorter burner ignition cycles and less wear of the combustion chamber as it reaches lower temperatures.

SAFETY SENSOR.

Temperature sensor placed in the combustion chamber (safety temperature combustion chamber: 620 °C). Therefore, the combustion chamber is protected, from excessive temperatures, extending its working life.

СИСТЕМА ПАРООБРАЗОВАНИЯ.

Эксклюзивная высокоэффективная система парообразования позволяет моментально испаряться большому количеству воды, приводя к более объёмному и блестящему результату выпечки изделий, чем в других печах.

Вращение турбины во время подачи пара в камеру выпечки гарантирует равномерное и однородное распределение производимого пара и, как результат, получение продукта с идеальным внешним видом (Dynamic Steam System ®).

STEAM SYSTEM.

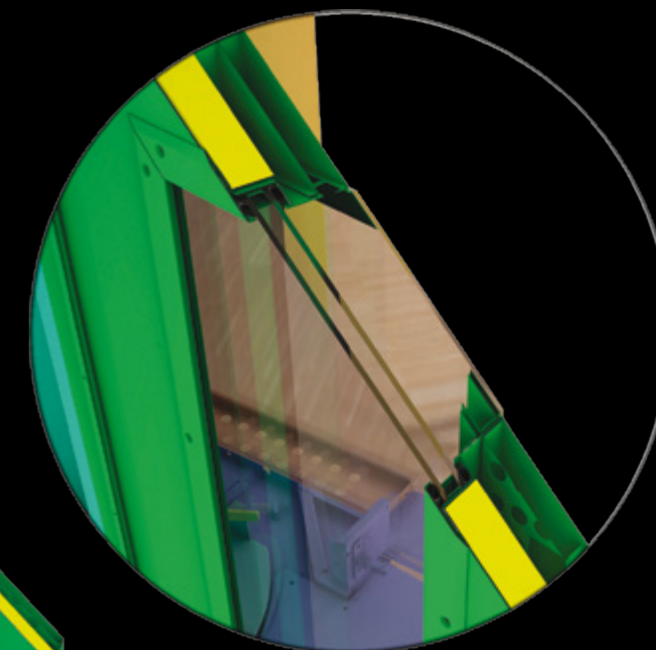
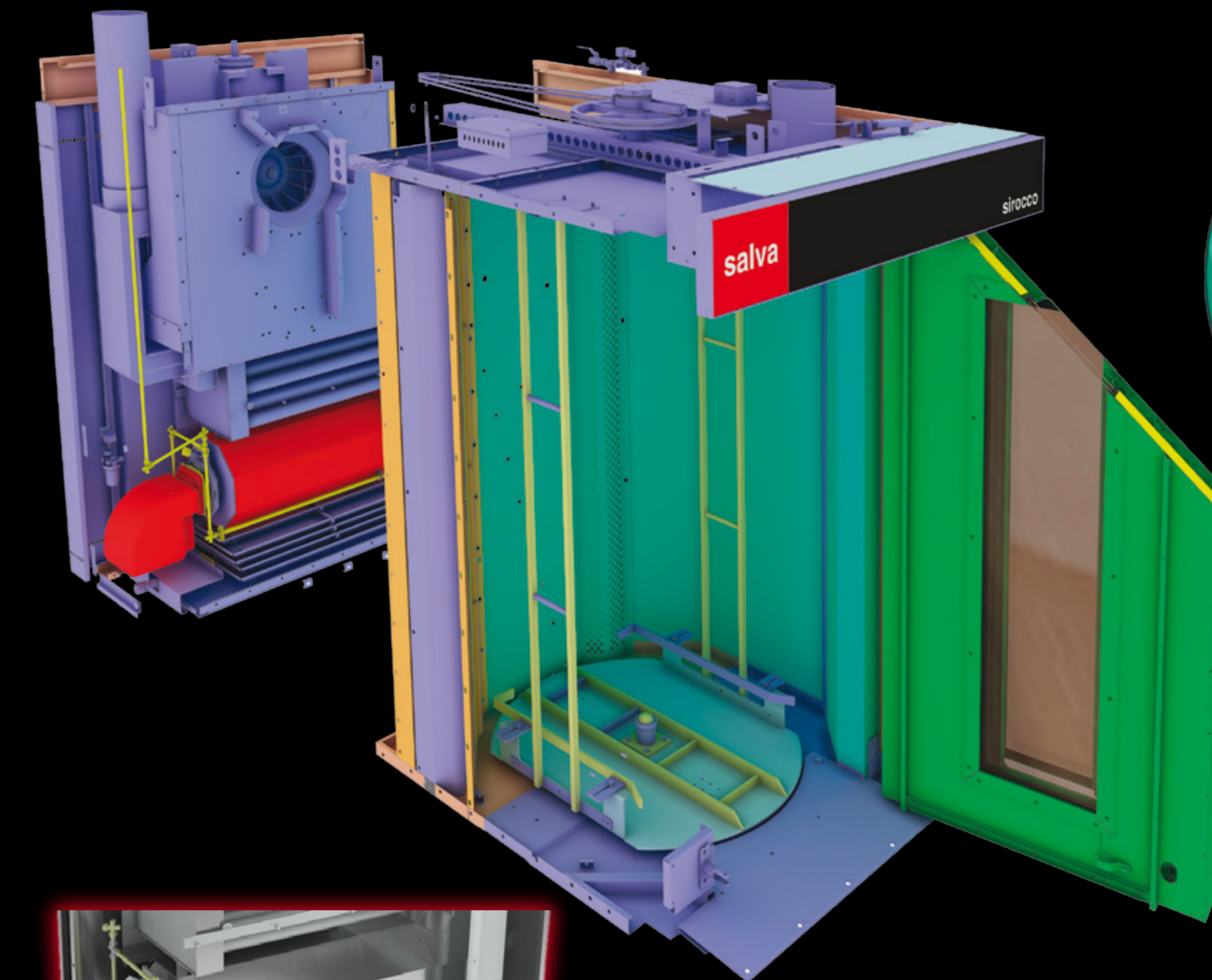
The exclusive high performance Steam System allows a large amount of water to be vaporized immediately, resulting in a bulkier and brighter product than in other ovens. The rotation of the turbine during the injection of steam into the baking chamber ensures a uniform and homogeneous distribution of the steam generated and the result is a product with an unbeatable aspect (Dynamic Steam System ®).

THE DOOR.

Новая дверь COOL TOUCH компании SALVA — достижение в прикладной инженерии. Вся тепловая энергия используется в процессе выпечки, создавая условия для безопасного касания стекла с внешней стороны двери (температурный режим всегда меньше, чем 70 °C).

THE DOOR.

SALVA'S new COOL TOUCH door is an achievement in applied engineering. All heat energy is used in baking, making it safe to touch the outside of the door (always less than 70°C).



ТРОЙНАЯ СИСТЕМА ОСТЕКЛЕНИЯ.

Условия более надёжной изоляционной способности печи достигнуты путём применения тройной системы остекления двери с разрывом теплового моста CLIMALIT и стеклом типа Low-e низкого коэффициента излучения в двух внутренних окнах двери.

TRIPLE GLAZING SYSTEM.

Its triple glazing system, with CLIMALIT thermal bridge breakage and Low-e type emissivity glass on the two inner windows of the door, results in the insulation capacity of the door being reinforced.

ОБЛАСТЬ СЦЕПЛЕНИЯ.

Шаровое соединение платформы камеры выпечки было перепроектировано с целью упрощения процесса сцепления тележки с платформой, приводя к сокращению неэффективности работы во время загрузки и выгрузки тележек.

ZONA ALLOGGIAMENTO CARRELLI.

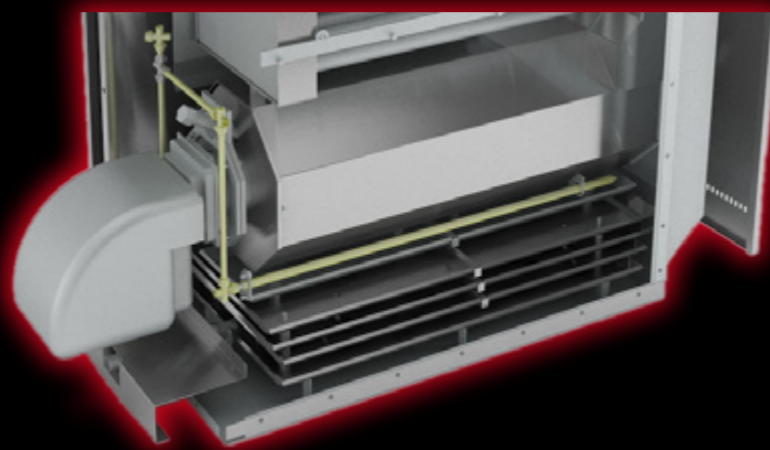
Platform ball coupling redesigned in order to facilitate coupling between the platform and rack. Reducing inefficiencies when inserting and removing racks.

ТОЛЩИНА ДВЕРИ.

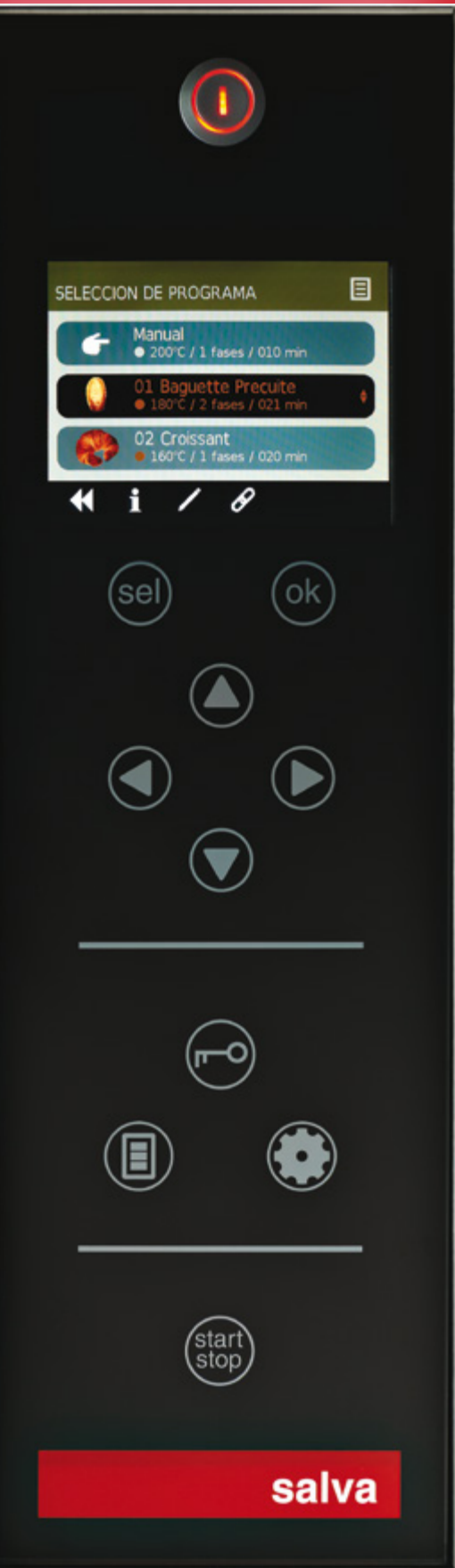
Толщина двери была увеличена с 91.5 мм до 110 мм (увеличение на 20%), тем самым улучшая способность охлаждения и изоляционные свойства. Результат – приведение к большей энергоэффективности.

DOOR THICKNESS.

Door thickness has increased from 91.5 mm to 110 mm (20% increase) thus improving cooling capacity and insulation. Resulting in greater energy efficiency.



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ CONTROL PANELS



PREMIUM

Интуитивная панель управления PREMIUM характеризуется быстрым процессом обучения.

- Инверсное вращение
- Сенсорное управление
- Большой цветной графический дисплей
- 100 программ, 10 фаз
- Независимый нагрев по программе
- Встроенная библиотека пиктограмм
- Загрузка программ через встроенное микропрограммное обеспечение
- Программируемая вентиляционная заслонка
- Параметр ECO (функция автоматического выключения)
- Параметр ECU (эффективное управление температурным режимом)
- Программное обеспечение SALVA LINK
- Частичная загрузка
- Последовательная выпечка

The intuitive PREMIUM panel has a fast learning curve.

- *Rotation inversion*
- *Touch control*
- *Large, colour graphic display*
- *100 programs, 10 phases*
- *Independent heating by program*
- *Built-in library of pictograms*
- *Loading of programs through firmware*
- *Programmable vent damper*
- *ECO setting (Auto-off)*
- *ECU setting (efficient temperature maintenance)*
- *SALVA LINK*
- *Partial load*
- *Chained cooking*

STANDARD

- Инверсное вращение
- 10 программ
- Лёгкость в программировании и простота в использовании
- Загрузка программ через встроенное микропрограммное обеспечение
- Программируемая вентиляционная заслонка
- Параметр ECO (функция автоматического выключения)

- *Rotation inversion*
- *10 programs*
- *Easy to program and use*
- *Loading of programs through firmware*
- *Programmable vent damper*
- *ECO parameter (Auto-off)*



BASIC

- Инверсное вращение
- Увеличенный размер кнопок
- Электромеханическая панель управления
- Моторизованная вентиляционная заслонка

- *Rotation inversion*
- *Over-sized digits*
- *Electromechanical keypad*
- *"Motorised vent damper"*



- Новый дизайн
- Повышенная энергоэффективность
- Высокая производительность
- Надёжность
- Качество выпечки

- *New Design*
- *Improved Energy Efficiency*
- *High Productivity*
- *Reliability*
- *Baking Quality*