

Salva

salva



Español / Français

SIROCCO. EL NUEVO ROTATIVO

SIROCCO. LE NOUVEAU FOUR ROTATIF



**Nuevo Diseño | Mejora Eficiencia Energética | Alta Productividad
Fiabilidad | Calidad de Cocción**

Se percibe de inmediato su nueva personalidad. Un nuevo diseño vanguardista que minimiza el número de encuentros visibles. Cristal templado en los frentes de panel de mandos y campana. Una manilla única y robusta. Panel de mandos Touch Control en todas sus versiones. Parámetros internos ECO y ECU orientados al ahorro energético. Gestión de carga que asegura repetitividad y homogeneidad en la cocción. Conexión remota a través del software SALVA LINK. Todos estos elementos incorporados de forma conjunta hacen del Sirocco un horno único a la vanguardia de la tecnología de cocción en panadería y pastelería.

SALVA presenta el nuevo Sirocco fruto de la mejora continua, sello de la marca desde el año 1943, año de su fundación.

**Nouveau Design | Efficacité Énergétique améliorée | Haute Productivité
Fiabilité | Qualité de Cuisson**

Sa nouvelle personnalité est visible au premier coup d'œil. Un nouveau design d'avant-garde qui réduit au minimum les joints visibles. Avec du verre trempé pour les façades des tableaux de commandes et la hotte. Poignée unique et robuste. Tableau de commandes tactile TOUCH CONTROL dans toutes les versions. Paramètres internes ECO et ECU pour favoriser les économies d'énergie. Gestion de charge qui garantit la répétitivité et l'homogénéité de la cuisson. Mise en route à distance avec le logiciel SALVA LINK. Tous ces éléments incorporés dans un même modèle font du Sirocco un four unique, à l'avant-garde de la technologie de cuisson, en boulangerie et en pâtisserie.

SALVA présente le nouveau Sirocco, fruit de l'amélioration continue et marque de fabrique de l'entreprise depuis sa fondation en 1943.

SIROCCO. EL NUEVO ROTATIVO

SIROCCO. LE NOUVEAU FOUR ROTATIF

Todos los elementos estructurales del horno rotativo Sirocco han sido seleccionados para hacerlo más robusto y más fácil de mantener, esto es, MAS PRODUCTIVO.

Tous les éléments structurels du four rotatif Sirocco ont été choisis pour leur robustesse et leur facilité d'entretien, deux grandes qualités qui en font un four PLUS PRODUCTIF.



Correas de transmisión dobles que impiden paradas de producción ante desgastes.

Doubles courroies de transmission qui assure une production même en cas d'usure.



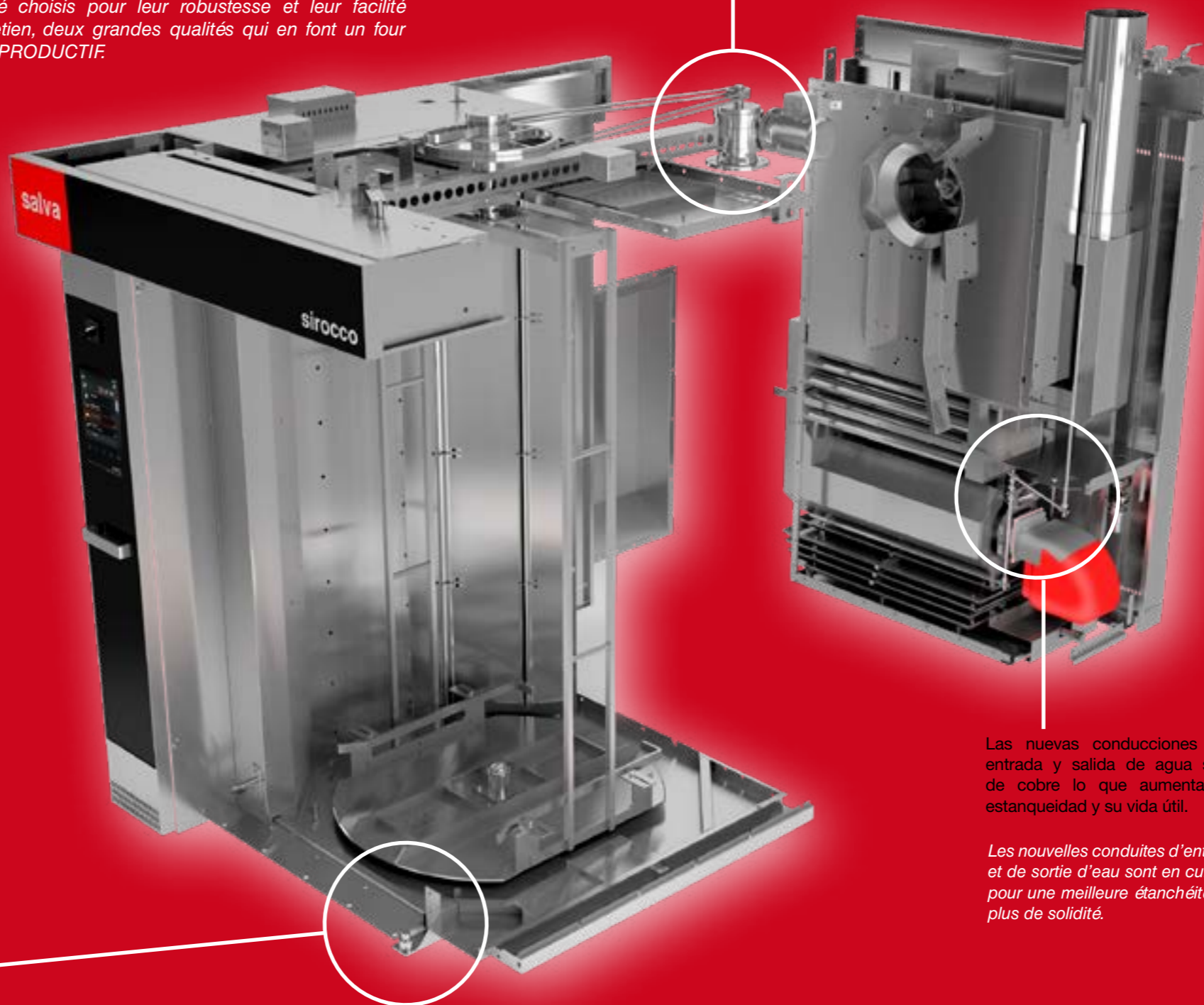
Nuevo enganche de bola. Facilita el encaje entre el bandejero y la plataforma. Un detector magnético asegura el correcto funcionamiento de las paradas de carro. Plataforma universal opcional.

Nouvel ancrage à bille, qui facilite l'emboîtement du chariot sur la plateforme. Un détecteur magnétique assure le fonctionnement correct des butées des chariots. Plateforme universelle en option.



Rediseño de los soportes de puerta (200kg) permitiendo una apertura fluida y sencilla.

La nouvelle conception des supports de porte (200 kg) permet une ouverture facile et fluide.



El motor incorpora aletas que le permiten una mejor refrigeración y prolongar su funcionamiento.

Le moteur à ailettes assure un meilleur refroidissement et prolonge le fonctionnement du four.

La sonda de temperatura ahora se coloca en la impulsión. Esto permite recuperaciones del horno más rápidas, reduciendo los ciclos de encendido del quemador, con menor desgaste de la cámara de combustión al alcanzar menores temperaturas.

Le capteur de température, désormais situé au niveau de l'arrivée d'air, permet des récupérations plus rapides et réduit les cycles d'allumage du brûleur ; les températures moins élevées favorisent la durée de vie utile de la chambre de combustion.

La cámara de combustión de alto rendimiento (3 pasos), construida en Acero Inoxidable 304 de 2mm, resiste las fuertes temperaturas de llama del quemador. Cuenta con una sonda de seguridad que corta el quemador a los 620°C, prolongando la vida útil de la cámara.

La chambre de combustion haute performance (3 niveaux d'échange), construite en acier inoxydable 304 de 2 mm, résiste aux hautes températures de la flamme du brûleur. De plus, un capteur de sécurité arrête le brûleur à 620°C, prolongeant sa durée de vie utile.

Las nuevas conducciones de entrada y salida de agua son de cobre lo que aumenta la estanqueidad y su vida útil.

Les nouvelles conduites d'entrée et de sortie d'eau sont en cuivre pour une meilleure étanchéité et plus de solidité.



Acceso al quemador sin herramientas por lo que se disminuyen los tiempos de mantenimiento.

L'accès au brûleur sans outils réduit les temps de maintenance.

Cámara de cocción fabricada totalmente en acero inoxidable de 1,5 mm dando gran rigidez. Mínimos encuentros con superficies planas que lo hacen fácilmente limpiable.

Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable de 1,5 mm, pour plus de rigidité. La quasi absence de joints avec des surfaces planes facilite son nettoyage.

SIROCCO. EL NUEVO ROTATIVO

SIROCCO. LE NOUVEAU FOUR ROTATIF

sirocco



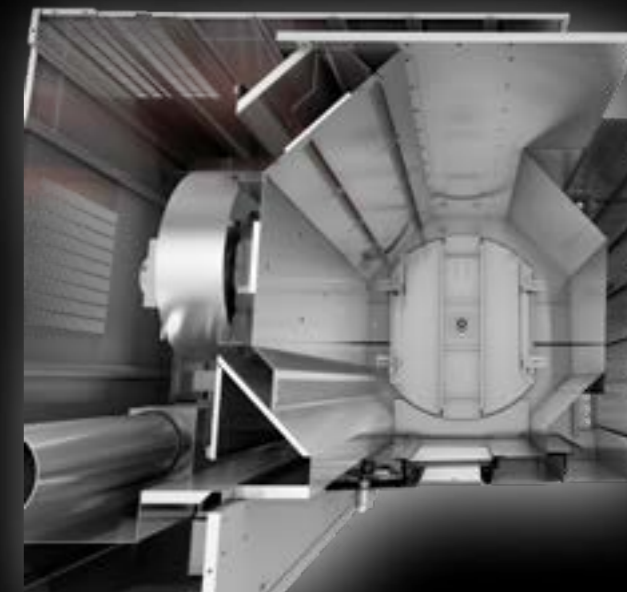
CALIDAD DE COCCION *QUALITÉ DE CUISSON*

La lenta velocidad de giro (3 revoluciones por minuto) junto con el bajo caudal de aire (1m³/seg) garantizan la cocción "dulce" de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.

El diseño octogonal de la cámara, asegura que las distancias al carro en toda la circunferencia de giro sean iguales, manteniéndose el flujo de aire en la vertical del carro constante y por tanto garantizando un acabado excelente.

La rotation avec une vitesse lente (3 tours/minute) ajoutée au faible débit d'air (1m³/sec) garantit la cuisson « en douceur » des produits les plus délicats ainsi qu'une cuisson homogène.

La forme octogonale de la chambre garantie des distances égales au chariot sur toute la circonférence de rotation, maintenant le flux d'air constant à la verticale du chariot et garantissant par conséquent une finition excellente.



GENERADOR DE VAPOR DE ALTO RENDIMIENTO *GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ULTRA PERFORMANT*

El generador de vapor exclusivo de alto rendimiento está compuesto por planchas de fundición con una masa térmica de 100kg, garantizando una cocción perfecta de aquellos productos que requieren una gran cantidad de vapor.

DYNAMIC STEAM: La inyección de vapor en la cámara de cocción se realiza mientras la turbina está girando. Con ello se garantiza un reparto uniforme y homogéneo, dando como resultado un producto inmejorable.

Le générateur de vapeur exclusif, ultra performant, est formé de plaques de fonte d'une inertie thermique de 100 kg, qui garantissent une cuisson parfaite de tous les produits qui exigent une grande quantité de vapeur.

DYNAMIC STEAM: l'injection de vapeur dans la chambre de cuisson a lieu pendant que la turbine tourne, garantissant une distribution uniforme et homogène et l'obtention d'un produit optimal.



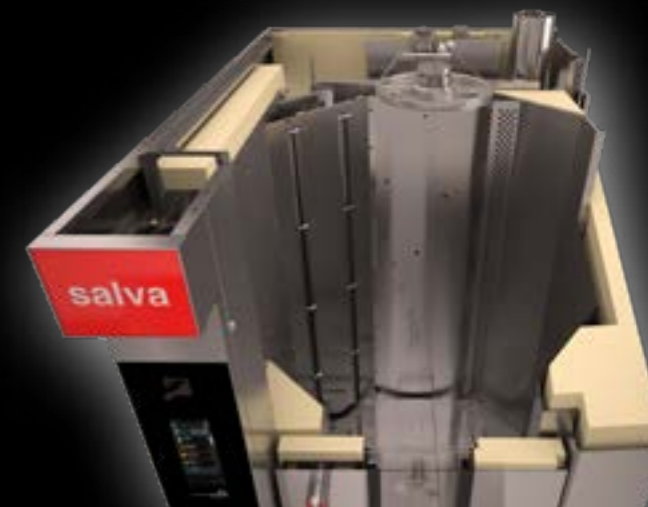
FLEXIBILIDAD Y EFICIENCIA DE COCCION *SOUPLESSE ET EFFICACITÉ DE CUISSON*

El sistema regulable de distribución de aire hace que el sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad del bandejero, haciendo del Sirocco un horno apto para cualquier producto y circunstancia por exigente que sea.

La utilización de aislamiento de alta densidad de 100mm de espesor, certifica que toda la energía calorífica sea empleada en la cocción. Las temperaturas en el exterior son incluso más bajas que las que marca la Normativa de Seguridad Europea.

La possibilité de régler la distribution d'air garantit l'uniformité du système sur toute la hauteur et sur toute la profondeur du chariot, convertissant le Sirocco en un four apte à tout type de produits et circonstances, quelles que soient les contraintes.

L'utilisation d'un isolant haute densité, d'une épaisseur de 100 mm, garantit l'emploi de toute l'énergie calorifique pour la cuisson. Les températures à l'extérieur sont même plus basses que celles préconisées par les Normes de Sécurité Européennes.



SIROCCO. EL NUEVO ROTATIVO

SIROCCO. LE NOUVEAU FOUR ROTATIF



La puerta ha sido completamente rediseñada:

- La implantación del doble cierre evita pérdidas de calor y consigue un mayor hermetismo.
- Las bisagras más robustas permiten una apertura y cierre más fluido de la puerta
- El cierre y las bisagras del vidrio exterior facilitan la apertura para una cómoda limpieza.
- Incorpora una apertura de emergencia en el interior Cumpliendo la Normativa Europea de Salud y Seguridad Laboral más exigente.

La conception de la porte a été revue dans sa totalité:

- *L'implantation de la double fermeture évite les pertes de chaleur et renforce l'étanchéité.*
- *Les charnières renforcées plus solides permettent une ouverture et une fermeture plus fluides de la porte.*
- *L'accessibilité du vitrage extérieur de la porte facilite le nettoyage et l'entretien.*
- *Ouverture de secours à l'intérieur.*
Conformément aux Normes Européennes les plus exigeantes de Santé et Sécurité sur le Lieu de Travail.

Una nueva puerta que reduce un 25% la caída de temperatura en la cámara de cocción.

La nouvelle porte restitue 25% de chaleur en plus dans la chambre de cuisson.

El acceso al armario de componentes eléctricos se hace por medio de un sistema de doble cierre, de fácil apertura, sin necesidad de herramientas.

Los componentes eléctricos ven alargada su vida útil por:

- Un armario metálico que los aísla.
- 3 Rejillas de ventilación que los refrigeran.
- Filtros que retienen las partículas.

L'accès à l'armoire électrique se fait grâce à un système d'ouverture facile, sans nécessité d'outils.

La durée de vie utile des composants électriques est prolongée grâce à:

- *Une armoire métallique qui les protège.*
- *3 grilles de ventilation qui permettent leur refroidissement.*
- *Des filtres qui retiennent les particules.*

Una manilla con personalidad SALVA, robusta y fiable. Diseñada para permitir una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que se asegura un cierre perfecto de la cámara de cocción

Une poignée fidèle à la personnalité SALVA, robuste et fiable. Conçue pour permettre une ouverture plus fluide et plus simple de la porte du four tout en assurant une fermeture parfaitement étanche de la chambre de cuisson.



Defensa ANTI IMPACTOS rígida, que protege el panel de mandos y el seccionador, de colisiones fortuitas.

Protection ANTI-CHOC rigide qui protège le tableau de commandes et le sectionneur des impacts fortuits.

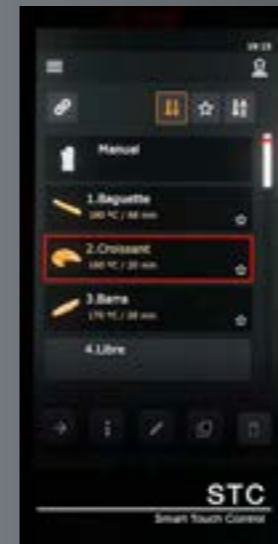


PANELES DE MANDOS

TABLEAUX DE COMMANDE



STC



SMART TOUCH CONTROL-STC simplifica y mejora el proceso de horneado, brindando resultados óptimos. Este panel de control de alta calidad garantiza confianza en los hornos ofreciendo soluciones completas para una cocción de excelencia.

- Fácil de usar y navegar.
- Funciones inteligentes
- Máxima conectividad
- Carga de programas mediante USB.
- Sistema adaptativo con respecto a la carga
- Sistema ecoeficiente
- Inicio diferido automático
- Manejo de mantenimiento

Le SMART TOUCH CONTROL-STC simplifie et améliore le processus de cuisson, offrant des résultats optimaux. Ce panneau de contrôle de haute qualité garantit la confiance dans les fours en offrant des solutions complètes pour l'excellence de la cuisson.

- Facile à utiliser et à naviguer.
- Fonctions intelligentes
- Connectivité maximale
- Système adaptatif en fonction de la charge
- Système éco-efficace
- Démarrage différé automatique
- Gestion de l'entretien

STANDARD



- Inversión giro
- 10 programas
- Fácil de programar y de usar
- Carga de programas mediante Firmware
- Tiro programable
- Parámetro ECO (Auto- apagado)
- Parámetro ECU

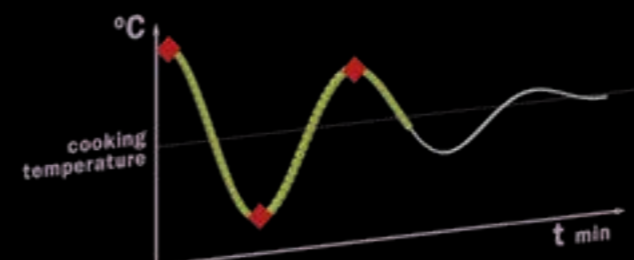
- Inversement rotation
- 10 programmes
- Facile à programmer et à utiliser
- Téléchargement de programmes par Firmware
- Tirage programmable
- Paramètre ECO (Arrêt automatique)
- Paramètre ECU

GESTION DE CARGA PARCIAL

GESTION DE CHARGE PARTIELLE

Al activar la cocción de carga parcial, el microprocesador compara constantemente la curva memorizada de carga completa con los parámetros de tiempo y temperatura que se están dando en el interior del horno. Decide en qué momento entra en funcionamiento el quemador o la batería de resistencias, para que la curva real sea idéntica a la memorizada.

Lorsque la cuisson en charge partielle est activée, le microprocesseur compare en permanence la courbe de charge complète mémorisée aux valeurs de temps et température de l'intérieur du four. Il décide à quel moment le brûleur ou la batterie de résistances doit entrer en fonctionnement, pour que la courbe réelle soit identique à celle mémorisée.



AHORRO ENERGÉTICO

ECONOMIE ENERGETIQUE

La puerta es un elemento clave en el funcionamiento de cualquier horno. Por ello el equipo de diseño de SALVA ha redefinido el concepto de puerta para el Sirocco.

- Se han incorporado en el cierre 2 puntos regulables que alargan la vida de la junta, permitiendo su apriete y evitando fugas.
- Se ha aumentado el espesor de la puerta pasando de 91,5mm a 110mm (aumento del 20%) por lo que la capacidad de refrigeración y de aislamiento ha mejorado.
- Dispone de sistema de triple cristal, con ruptura del puente térmico tipo CLIMALIT y cristales bajo emisivos tipo "Low-e" en los dos cristales interiores de la puerta. Como consecuencia la capacidad de aislamiento de la puerta se ha visto reforzada.
- El Sistema puerta fría COOL TOUCH del Sirocco se consigue por un sistema de convección natural con aire entre los vidrios. El usuario puede tocar la puerta sin riesgo.
- La puerta del SIROCCO de SALVA consigue que todo el calor se quede en el interior del horno.

La porte est un élément clé du fonctionnement de n'importe quel four. C'est pourquoi l'équipe de conception de SALVA a entièrement revu le concept de porte pour le Sirocco.

- Deux points de fermeture réglables ont été incorporés, qui permettent de serrer davantage le joint et donc de prolonger sa durée de vie, ainsi que d'éviter les fuites.
- L'épaisseur de la porte a été augmentée et passe de 91,5 mm à 110 mm (+ 20%), améliorant la capacité de refroidissement et d'isolation.
- Son système « triple vitrage », avec rupture du pont thermique de type CLIMALIT, avec les deux vitres intérieures en verre à faible émissivité, du type « Low-E », renforcent sa capacité d'isolation.
- L'effet porte froide COOL TOUCH du Sirocco est obtenu grâce à un système de convection d'air naturel entre les vitres. L'utilisateur peut ainsi toucher la porte sans risque.
- Avec cette porte, toute la chaleur du SIROCCO de SALVA reste à l'intérieur du four.



SALVA está comprometida con el ahorro energético. En la fase de desarrollo del nuevo Sirocco, cada decisión ha estado orientada a lograr el mayor ahorro energético posible. Se consiguen en base a:

1. Diseño Eco Energético.
2. Parámetro ECO de autoapagado.
3. Parámetro ECU de mantenimiento eficiente.

SALVA s'implique pour l'économie énergétique. Dans la phase de développement du nouveau Sirocco, chaque décision a été orientée à économiser le plus d'énergie possible, grâce à:

1. Conception éco-énergétique.
2. Paramètre ECO d'arrêt automatique.
3. Paramètre ECU de maintien de température.

PARAMETRO ECO DE AUTOAPAGADO

PARAMÈTRE ECO D'ARRÊT AUTOMATIQUE

El parámetro ECO está disponible en los paneles de mando Premium y Estándar. Consiste en pasar el horno a un estado de Stand-By, en el que se apagan todos los sistemas, tras el paso de un tiempo programado por el cliente, en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o la puerta. De fábrica sale activado con un tiempo de 30 minutos.

En 1 hora el horno cae 30°C y necesitará solamente 3 minutos para recuperar la temperatura de trabajo.

Le paramètre ECO est disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard. Il consiste à mettre le four en état d'attente ou stand-by, pendant lequel tous les systèmes s'éteignent si aucune action n'est réalisée sur le tableau ou sur la porte durant un laps de temps programmé par le client. Ce paramètre est réglé en usine à 30 minutes.

En 1 heure, la température du four descend de 30°C et 3 minutes seulement suffiront pour récupérer la température de travail.

PARAMETRO ECU DE MANTENIMIENTO EFICIENTE

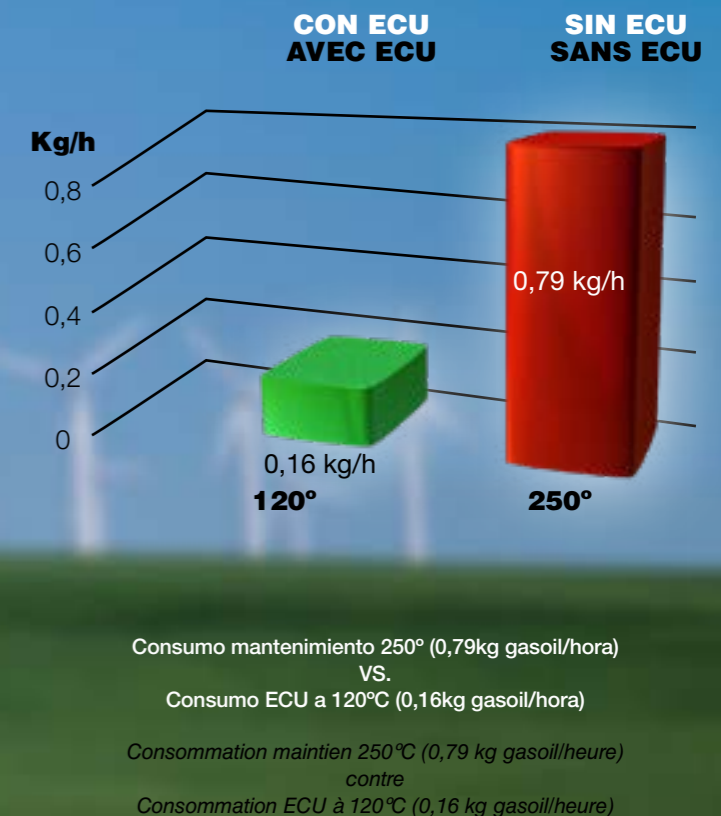
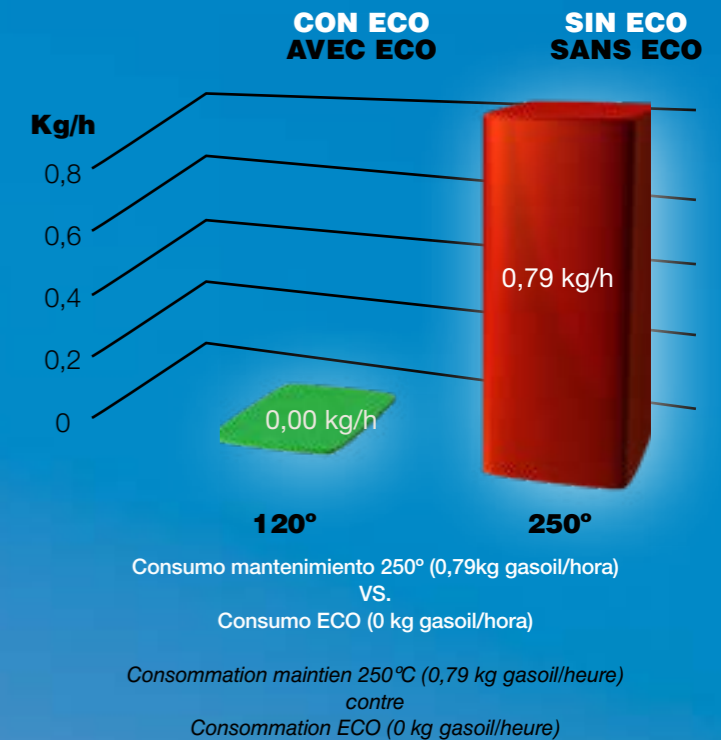
PARAMÈTRE ECU DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

El parámetro ECU está disponible en los paneles de mando Premium y Estándar. Pasado un tiempo fijado por el cliente (De fábrica 30 minutos) en el que no se haya realizado ninguna acción sobre el panel o sobre la puerta, el horno pasa a un estado de Stand-By. Cuando la temperatura en la cámara de cocción desciende por debajo de un valor fijado por el usuario (De fábrica 120° C), el horno automáticamente conecta el quemador para mantener constante esa temperatura.

El Sirocco necesita 5 horas para bajar a los 120°C, recuperando la temperatura de cocción en 14 minutos.

Le paramètre ECU est disponible sur les tableaux de commande Premium et Standard. Si aucune action n'est réalisée sur la porte ou sur le tableau pendant un laps de temps fixé par le client (réglage en usine : 30 minutes), le four passe à l'état stand-by. Quand la température de la chambre de cuisson descend au-dessous d'une valeur fixée par l'utilisateur (valeur d'usine 120°C), le tableau de commande se connecte directement au brûleur pour maintenir cette température constante.

Le Sirocco met 5 heures à descendre en dessous des 120°C et peut récupérer la température de cuisson en 14 minutes.



SALVALINK

SALVALINK

SALVA LINK es el software de gestión que permite el control de los fermentadores y hornos de SALVA.

La interfaz de usuario es fácil e intuitiva, apareciendo de un vistazo todos los datos claves de las máquinas conectadas.

Se puede visualizar el estado de los equipos, cambiar programas y acceder a los gráficos de consumos energéticos. El análisis de los datos permite la gestión de la panadería de una manera RENTABLE. El acceso remoto al panel de mandos, permite intervenciones más rápidas y precisas, poniendo el equipo en marcha en menor tiempo.

SALVA LINK le ayuda a ser RENTABLE.

SALVA LINK est le logiciel de gestion qui permet le contrôle des fours et des chambres de fermentation de SALVA.

Toutes les informations essentielles des machines connectées s'affichent en un clin d'oeil sur l'interface d'utilisateur, de manière simple et intuitive.

Il est possible de visualiser l'état des équipements, de changer les programmes et d'accéder à des graphiques de consommation d'énergie. L'analyse des données permet une gestion plus RENTABLE de la boulangerie.

L'accès à distance au tableau de commandes permet des interventions plus rapides et précises et réduit les temps de mise en route.

SALVA LINK vous aide à être RENTABLE.



TOTAL CONNECT

Es una solución que almacena los datos en la nube y nos permite una conexión muy estable y segura hacia múltiples dependencias.

Dentro de cada dependencia, los equipos tienen la posibilidad de conectarse hacia el sistema tanto vía wifi (inalámbrico) como vía Ethernet (cable).

TOTAL CONNECT

Il s'agit d'une solution qui stocke les données dans le nuage et permet une connexion très stable et sécurisée à plusieurs unités.

Dans chaque unité, l'équipement a la possibilité de se connecter au système à la fois par wifi (sans fil) et par Ethernet (câblé).

TRANSMISIÓN DE DATOS

Bajo estándares universales de comunicación.

TRANSMISSION DE DONNÉES

Dans le cadre des normes de communication universelles.



Visualiza el estado de los equipos:

- _Temperaturas
- _Tiempos
- _Vapor
- _Tiro
- _Programas
- _Entradas
- _Salidas

Affichage de l'état de l'équipement :

- _Températures
- _Temps
- _Vapeur
- _Tirage
- _Logiciel
- _Entrées
- _Sorties



Crear, Modificar y transferir a todas las dependencias con dar a una tecla.

Créer, modifier et transférer vers toutes les dépendances en appuyant sur une touche.



Gestión por zonas, regiones o tipos de negocio. Se asocian los programas de cocción a una zona en particular o a un tipo de equipo.

Gestion par zones, régions ou types d'activités. Les programmes de cuisson sont associés à une zone particulière ou à un type d'équipement.



Empleo de carpetas para el archivo de los programas de cocción.

Utilisation de dossier pour archiver les programmes de cuisson.



Ayuda a controlar la calidad del producto creando un registro de datos y gráficos:

- _Temperaturas
- _Tiempos
- _Vapor
- _Tiro
- _Aperturas de puerta
- _Etc.

Aidez à contrôler la qualité du produit en créant un journal de données et des graphiques :

- _Températures
- _Temps
- _Vapeur
- _Tirage
- _Ouvertures de porte
- _Etc.



Creación de diferentes perfiles de usuario con diferentes derechos.

Création de différents profils utilisateurs avec des droits différents.



Visualizar en remoto, diferentes aparatos y dependencias.

Visualisez à distance, différents dispositifs et unités.



CARACTERÍSTICAS TECNICAS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GAMA COMPLETA

La gama de hornos Sirocco ha sido diseñada para que cada artesano panadero, pueda encontrar el modelo que más se adapte a sus necesidades de cocción y a sus posibilidades de espacio.

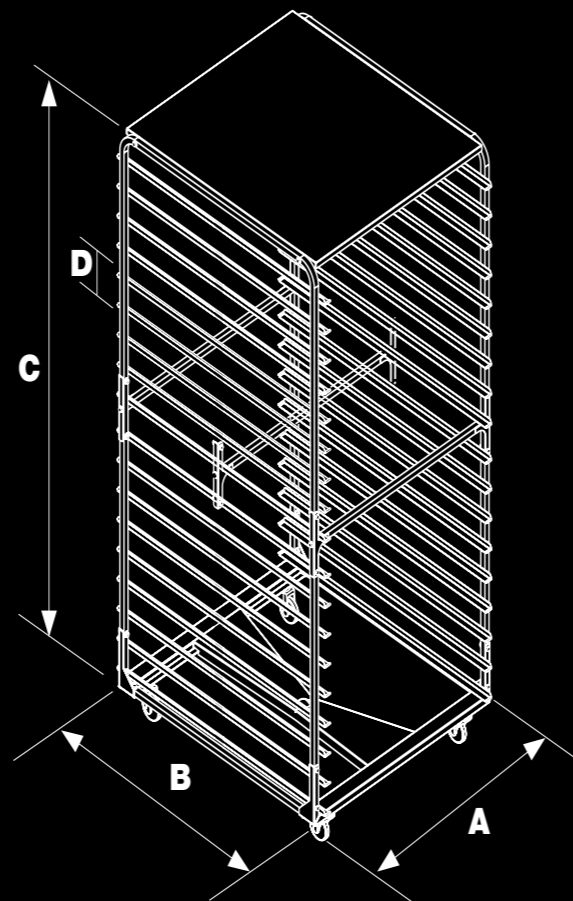
Esta compuesta por 3 modelos diferenciados por su capacidad interna de cocción. Cada modelo a su vez se diferencia por la ubicación de la fuente de calor y su acceso. Y cada uno de ellos a su vez puede ser eléctrico, gas o gas-oil. En total 27 modelos, que hacen del Sirocco una gama completa.

UNE GAMME COMPLÈTE

La gamme de fours Sirocco a été conçue pour que chaque artisan boulanger puisse trouver le modèle qui s'ajuste le mieux à ses besoins de cuisson et à ses contraintes d'espace.

Elle se compose de 3 modèles qui se différencient par leur capacité de cuisson interne. Chaque modèle se distingue à son tour par l'emplacement de la source de chaleur et son accès.

Enfin, pour chacun d'eux, l'alimentation peut être électrique, au gaz ou au gasoil. Au total, 27 modèles qui font du Sirocco une gamme complète.



TIPO TYPE	SK-21	SK-22	SK-23
	SR-21	SR-22	SR-23
	SP-21	SP-22	SP-23
Situación intercambiador Emplacement échangeur	Izquierda Gauche	Detrás À l'arrière	Detrás À l'arrière
Acceso al quemador Accès au brûleur	Frontal En façade	Derecha Droite	Izquierda Gauche

BANDEJERO SK CHARIOT SK	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
BSK-16/02 60x40	456	614	1792	100,2
BSK-18/02 60x40	456	614	1792	89
BSK-20/02 60x40	456	614	1792	80
BSK-16/02 66x46 USA	516	674	1792	100,2
BSK-18/02 66x46 USA	516	674	1792	89
BSK-14/02 70x50	556	714	1792	114,5
BSK-16/02 70x50	556	714	1792	100,2
BSK-18/02 70x50	556	714	1792	89
BSK-16/02 75x45	506	764	1792	100,2
BSK-16/02 80x40	456	814	1792	100,2
BSK-18/02 80x40	456	814	1792	89

BANDEJERO SR CHARIOT SR	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
BSR-14/03 80x60	660	814	1792	114,5
BSR-16/03 80x60	660	814	1792	100,2
BSR-18/03 80x60	660	814	1792	89
BSR-20/03 80x60	660	814	1792	80

BANDEJERO SP CHARIOT SP	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
BSP-16/03 100x80	860	1014	1792	100,2
BSP-18/03 100x80	860	1014	1792	89

CARACTERÍSTICAS TECNICAS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	SK-21- SK-22- SK-23-*	SR-21- SR-22- SR-23-*	SP-21- SP-22- SP-23-*	SK-21-E SK-22-E SK-23-E	SR-21-E SR-22-E SR-23-E	SP-21-E SP-22-E SP-23-E
Potencia eléctrica (kW) / Puissance électrique (kW)	0,5	1	1	42,5	57	78
Potencia quemada (kW - Kcal/h) / Puissance thermique (kW - Kcal/h)	49-42336	67-57888	96-82947	-	-	-
G-20 (Nm3/h) / G-20 (Nm3/h)	5,2	7,1	10,2	-	-	-
G-25 (Nm3/h) / G-25 (Nm3/h)	6,0	8,2	11,8	-	-	-
G-30 (Kg/h) / (Nm3/h) / G-30 (Kg/h) / (Nm3/h)	3,9 / 1,5	5,3 / 2,1	7,6 / 3	-	-	-
G-31 (Kg/h) / (Nm3/h) / G-31 (Kg/h) / (Nm3/h)	3,8 / 2	5,2 / 2,7	7,5 / 3,9	-	-	-
Gasoil (Kg/h) / Gasoil (Kg/h)	4,2	5,7	8,2	-	-	-
Carga máxima de masa (Kg.) / Charge max. de pâte (Kg.)	47	61	102	47	61	102
Peso máximo a introducir en la plataforma (Kg.) / Poids max. sur plateforme (Kg.)	109	132	204	109	132	204

(* C=combustible, G=gas, O=gasoil, E = eléctrico / (*) C=combustible, G=gaz, O=gazole, E = électrique

CONSUMOS CONSOMMATION

Consumo real del sirocco por hora a temperatura ECU de 120°C

Consommation réelle du Sirocco à l'heure, à la température ECU de 120°C

	ELECTRICO ÉLECTRIQUE (Kwh/h)	GASOIL GAZOLE (l/h)	G-20 (Nm3/h)	G-25 (Nm3/h)	G-30 (Kg/h)	G-31 (Kg/h)
SK	1,61	0,19	0,20	0,23	0,15	0,14
SR	1,96	0,23	0,24	0,28	0,18	0,18
SP	2,43	0,30	0,32	0,37	0,24	0,23

Consumo real del sirocco durante una cocción a plena carga partiendo de masa fresca

Consommation réelle du Sirocco pour une cuisson à pleine charge à partir de pâte fraîche

		ELECTRICO ÉLECTRIQUE (Kwh)	GASOIL GAZOLE (Kg)	G-20 (Nm3)	G-25 (Nm3)	G-30 (Kg)	G-31 (Kg)
SK	96 baguettes 375 grs.	14,0	1,39	1,72	1,98	1,29	1,25
SR	126 baguettes 430 grs	18,1	1,81	2,25	2,60	1,68	1,65
SP	160 baguettes 470 grs	23,6	2,48	3,09	3,58	2,30	2,27

Luego el consumo energético por baguette en un Sirocco es:

Consommation d'énergie pour une baguette dans un four Sirocco:

ELECTRICO ÉLECTRIQUE	GASOIL GAZOLE	G-20	G-25	G-30	G-31
0,145 kWh	0,018 l	0,021 Nm3	0,013 Nm3	0,013 Kg	0,014 Kg
		0,17 Kwh	0,18 Kwh	0,17 Kwh	0,18 Kwh



SK

TIPO TYPE	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Altura total Hauteur totale (mm)
SK-21	1665	1557	2197
SK-22	1275	1957	2197
SK-23	1275	1957	2197



SR

TIPO TYPE	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Altura total Hauteur totale (mm)
SR-21	2022	1791	2197
SR-22	1581	2281	2197
SR-23	1581	2281	2197



SP

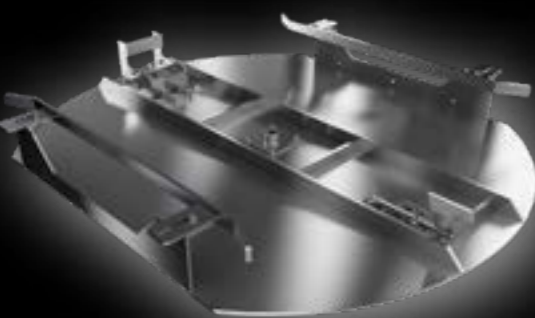
TIPO TYPE	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Altura total Hauteur totale (mm)
SP-21	2258	2079	2197
SP-22	1758	2502	2197
SP-23	1758	2502	2197

ACCESORIOS ACCESSOIRES



CAMPANA EXTRACTORA
El sistema de extracción de SALVA permite trabajar al horno en un espacio cerrado, siendo capaz de evacuar todas las partículas generadas en la cocción, ya que las mediciones dan un nivel de presencia de elementos sólidos inferior a los 0,24 mg/m³.

HOTTE
Le système d'extraction de SALVA permet de travailler avec le four dans un espace fermé en étant capable d'évacuer toutes les particules produites durant la cuisson, puisque les résultats des mesures effectuées sur la présence d'éléments solides sont inférieurs à 0,24 mg/m³.



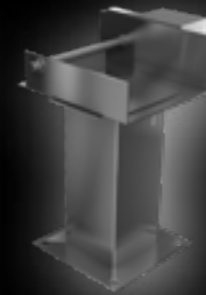
PLATAFORMA UNIVERSAL
Salva ha desarrollado un sistema de anclaje propio para sus carros de cocción. La plataforma universal evita a aquellos panaderos que tengan sus propios carros inversiones innecesarias para trabajar con el Sirocco.

PLATEFORME UNIVERSELLE
Salva a développé son propre système d'ancrage pour ses chariots de cuisson. La plateforme universelle permet aux boulangers d'utiliser leurs propres chariots pour travailler avec le Sirocco sans investissements inutiles.



CONDENSADOR DE VAHOS
El condensador de vahos se recomienda para aquellos casos donde se quiera hacer eliminar el vapor sobrante de la cocción.

CONDENSEUR DE BUÉES
Le condenseur de buées est recommandé pour les cas où on souhaite éliminer le surplus de vapeur durant la cuisson.



TIRO FORZADO
Indicado para aquellos productos que necesiten una cantidad extra de aire seco en la cámara de cocción.

TIRAGE FORCÉ
Indiqué pour les produits qui requièrent un apport d'air sec supplémentaire dans la chambre de cuisson.

INSTALACIONES INSTALLATIONS

INSTALACION EN BATERIA

INSTALLATION EN BATTERIE

Los hornos Rotativos SIROCCOS modelo 21, independientemente de la fuente de energía que se elija, pueden colocarse en batería.

El acceso al quemador y al intercambiador para las labores de mantenimiento, se realiza desde el frente.

Les fours rotatifs SIROCCO modèle 21 peuvent être installés en batterie, quelque soit la source d'énergie choisie.

L'accès au brûleur et à l'échangeur pour les travaux de maintenance s'effectuent depuis la façade.



MEDIDA DE ANCHO PARA EL CASO DE 4 ROTATIVOS EN BATERIA:

LARGEUR POUR 4 FOURS ROTATIFS EN BATTERIE:

SK | 1.665 x 4 = 6.660mm

SR | 2.022 x 4 = 8.088mm

SP | 2.258 x 4 = 9.032mm

Pero los metros cuadrados en un obrador es un recurso caro y escaso. Por este motivo, SALVA dispone de los modelos con acceso trasero al intercambiador, 22 (acceso derecho al quemador) y 23 (acceso izquierdo al quemador).

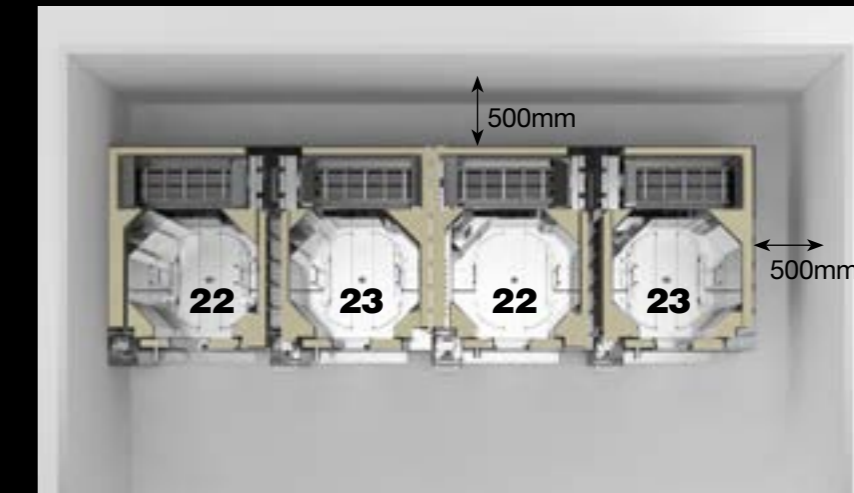
Mais les mètres carrés dans un atelier sont un bien cher et rare. C'est pourquoi SALVA a créé des modèles avec accès postérieur à l'échangeur, 22 (accès au brûleur à droite) et 23 (accès au brûleur à gauche).

FUENTE DE ENERGIA ELECTRICA

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Los hornos pueden colocarse en batería, necesitando solamente 500mm para acceder a la parte trasera, para labores de mantenimiento.

Les fours peuvent être installés en batterie, avec un espace libre de 500 mm seulement à l'arrière pour les travaux de maintenance.



SK | 1.275 x 4 = 5.100mm

SR | 1.581 x 4 = 6.324mm

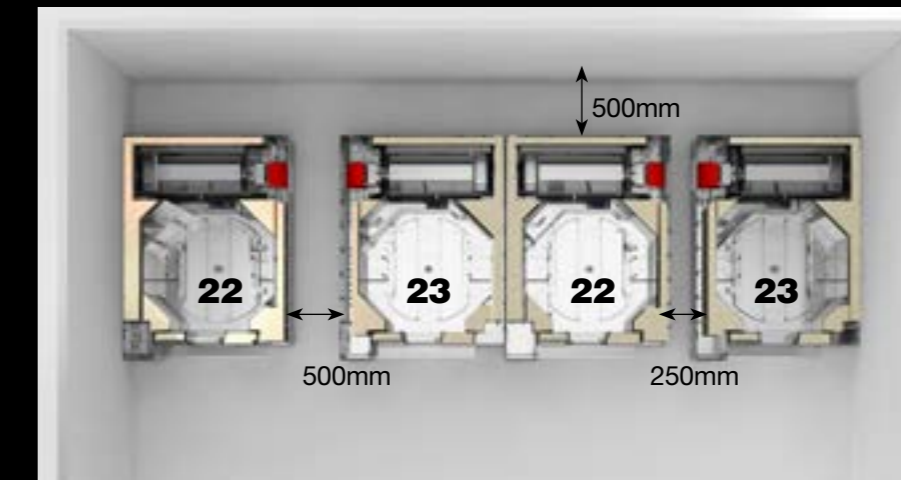
SP | 1.758 x 4 = 7.032mm

FUENTE DE ENERGIA GAS O GAS-OIL

ALIMENTATION GAZ OU GASOIL

Además de los 500 mm que hay que tener en cuenta para el acceso a la parte trasera, se necesitan otros 250 mm para retirar el quemador. Esta medida corresponde al quemador estándar de SALVA, Joannes, para otros quemadores consultar.

En plus des 500 mm à prévoir pour l'accès à la partie arrière, il faut encore 250 mm pour extraire le brûleur. Cette mesure correspond au brûleur standard de SALVA, Joannes ; pour autres brûleurs, consulter.



SK | 1.275 x 4 + 750 = 5.850mm

SR | 1.581 x 4 + 750 = 7.074mm

SP | 1.758 x 4 + 750 = 7.782mm

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.

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

