

SIROCCO
EVOLUTION

La nueva generación
de la gama Sirocco

La nouvelle génération
de la gamme Sirocco



salva

SIROCCO EVOLUTION

SIROCCO  EVOLUTION SK, SR y SP

Hornos para carros giratorios

La experiencia en el diseño de hornos, el uso de la tecnología punta en su modelización, los últimos medios de producción capaces de resolver las formas más exigentes, dan como resultado buenos productos. SALVA, consciente de la importancia que tiene un horno para sus clientes, ha añadido algo único, su experiencia en el mercado desde el año 1.943, observando, analizando y contrastando opiniones y costumbres de uso de los panaderos y pasteleros. Ha realizado un seguimiento exhaustivo, a través de su Servicio Técnico de todos los puntos posibles de mejora, para hacer un producto más duradero y más fiable.

Todo esto ha dado como resultado un horno Robusto y Fiable, capaz de proporcionar una cocción homogénea, donde se obtienen panes crujientes que sean brillantes, bien desarrollados, con la textura y sabor que el panadero más exigente requiere.

Es el nuevo horno rotativo de convección forzada por medio de aire para carros bandejeros. Es el **SIROCCO  EVOLUTION**



1. Calidad de Cocción
2. Robustez
3. Fiabilidad
4. Gama completa
5. Facilidad de manejo



SIROCCO ≡ EVOLUTION SK, SR et SP

Fours à chariots rotatifs

La très grande qualité des fours SALVA est le fruit de l'utilisation de technologies de pointe dans leur procédé de conception, et de moyens de production ultra modernes autorisant des choix techniques sans compromis.

Ces moyens exceptionnels sont mis au service de l'expérience unique de SALVA, présent sur le marché depuis 1943. Toutes ces années d'observation, d'analyse et de comparaison de l'avis des différents professionnels utilisateurs permettent au Service Technique et Bureau d'Etude SALVA un suivi exhaustif des améliorations possibles, afin d'offrir des produits toujours plus performants et fiables.

Le résultat de cette stratégie se vérifie chaque jour avec la gamme SIROCCO, four particulièrement robuste, à la cuisson très homogène. Vous obtenez ainsi des pains croustillants, brillants et bien développés, dont la texture et la saveur répondent aux attentes des boulangers les plus exigeants.

C'est le nouveau four rotatif à convection par air pulsé, pour chariots et plaques. C'est le NOUVEAU SIROCCO ≡ EVOLUTION

1. Qualité de Cuisson
2. Robustesse
3. Fiabilité
4. Gamme complète
5. Facile à utiliser

SIROCCO EVOLUTION

Calidad de cocción

Un pan bien desarrollado y con una corteza crujiente.

Qualité de cuisson

Un pain bien développé et avec une croûte bien croustillante.

Turbina de aspiración

Por la disposición de la aspiración del aire, este aporta más calor al suelo del producto, consiguiendo una mejor cocción al pan dándole un "casco" o "suela" equivalente a la cocción sobre cerámica.



Turbine d'aspiration

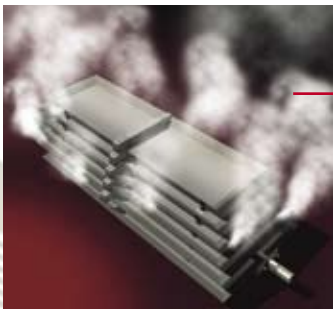
La disposition particulière de l'aspiration de l'air apportent davantage de chaleur et d'effet de sole, garantissant ainsi une meilleure cuisson du pain dont la « semelle » équivaut à une cuisson sur céramique.

Productor de Vapor

Gran cantidad de vapor, hasta el doble de volumen de la cámara de cocción.

Gran calidad de vapor saturado de humedad, debido a la alta temperatura que alcanza el mismo.

Reparto Uniforme del vapor en toda la cámara de cocción.

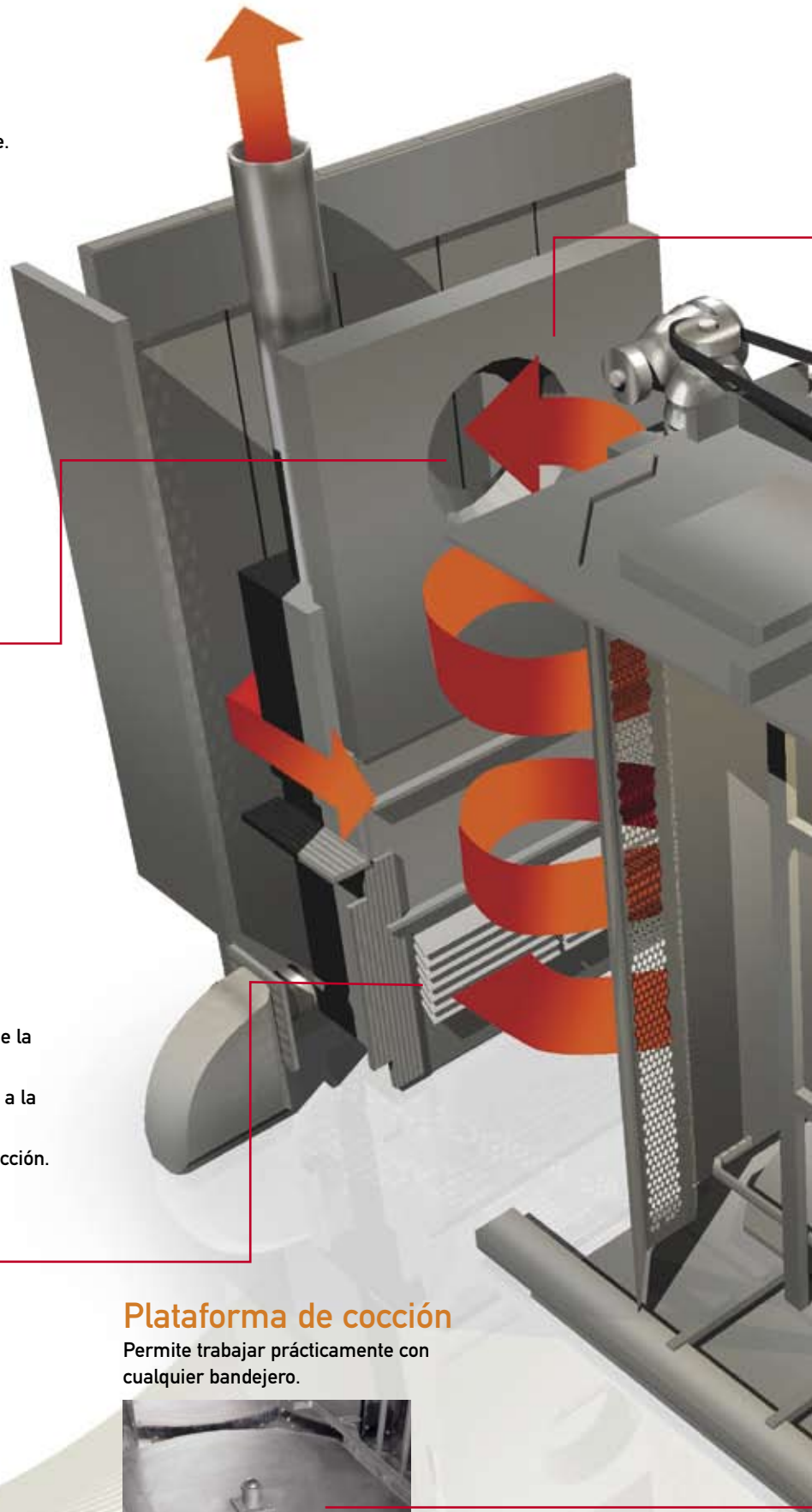


Producteur de Vapeur

Grande quantité de vapeur allant jusqu'au double du volume de la chambre de cuisson.

Grande qualité de vapeur saturée d'humidité, due à la haute température atteinte par le four.

Répartition uniforme de la vapeur dans toute la chambre de cuisson.



Plataforma de cocción

Permite trabajar prácticamente con cualquier bandejero.



Plate-forme de cuisson

Autorise l'utilisation de pratiquement tout type de chariot à filets ou plaques

Cámara de Combustión

Diseñada con 3 pasos de intercambio permite un óptimo rendimiento.



Chambre de Combustion

Conçue à 3 pas d'échange permet un rendement optimum.

Chambre de Cuisson

Chambres de forme quasi circulaire, sans recoins ni angles vides ou saillants.

La circulation de l'air est donc naturelle et homogène, autorisant une vitesse de rotation chariot très faible pour une cuisson très homogène, y compris des petits et grands pains posés sur le même support.

Cámara de Cocción

La Cámara de Cocción ha sido diseñada para favorecer la circulación del aire. La velocidad y caudal del aire, así como la velocidad de rotación de la plataforma es muy baja, con el fin de obtener una cocción suave y adecuada al producto. Su diseño permite la cocción al mismo tiempo de panes de diferentes tamaños.



SIROCCO EVOLUTION

Robustez

Un horno capaz de aguantar todas las demandas más exigentes de producción.

Robustesse

Four capable de résister aux conditions de production les plus exigeantes

Acero Inoxidable AISI 430 de 1,5mm de espesor en zonas donde no hay vapor ni riesgo de óxido

Acier inoxydable AISI 430 de 1,5mm d'épaisseur dans des lieux sans vapeur ni risque de rouille



Cámara de Combustión construida con Acero AISI 304-L de 2mm de espesor

Chambre de Combustion construite en Acier AISI 304-L de 2mm d'épaisseur



Cámara estanca, gracias a la utilización de los últimos medios de producción en soldadura

Chambre étanche, grâce à l'utilisation des dernières technologies en soudure.



Aislamiento de la cámara de combustión por medio de lana de vidrio de 100 mm de espesor.

Isolation de la chambre de combustion à l'aide de laine de verre de 100 mm d'épaisseur



Aislamiento en los laterales de la cámara de combustión de 200 mm de espesor.

Tirage de sortie de vapeurs de la chambre de combustion de 200 mm d'épaisseur.



Tiro de salida de vapores motorizado. Tiro de barrido (opcional) también motorizado.

Tirage de sortie de vapeurs motorisé. Tirage de balayage (optionnel) également motorisé



Motores: Bajo nivel de emisión de ruidos. Diseñados para aguantar altas temperaturas.

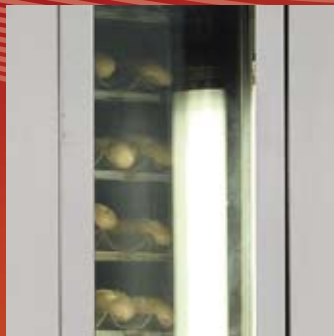
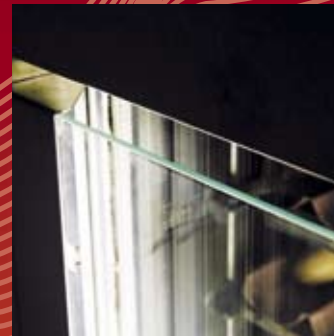
Moteurs: Bas niveau d'émission sonore. Conçus pour supporter les hautes températures.

Correas: Diseñadas para aguantar las tensiones del modelo más grande

Courroies: Conçues pour supporter les tensions du modèle le plus grand.

Puerta fría. Con triple cristal tiene un 25% más de superficie de visión.

Porte froide. A triple verre, elle offre 25% de plus de champ de vision.



Cierre hermético de puerta, evitando la entrada de aire frío y fugas de vapor.

Fermeture hermétique de porte, évitant l'entrée d'air froid et les fuites de vapeur.

Alumbrado por medio de lámpara fluorescente.


Eclairage à l'aide de lampe fluorescente.

Rampa más corta que facilita la entrada del bandejero en el horno

Rampe plus courte pour faciliter l'entrée du chariot

SIROCCO EVOLUTION


Gama completa

La gama de **SIROCCO  EVOLUTION** ha sido diseñada con el fin de que cada artesano panadero, pueda encontrar el modelo que más se adapte a sus necesidades de cocción y a sus posibilidades de espacio.

La gama esta compuesta por 3 series diferenciadas por su capacidad interna de cocción. En total 9 modelos diferentes dependiendo de la ubicación de la fuente de calor y su acceso.

MODELO MODÈLE	SK-21	SK-22	SK-23
	SR-21	SR-22	SR-23
	SP-21	SP-22	SP-23
Situación intercambiador Situation échangeur	Izquierda Gauche	Detrás Derrière	Detrás Derrière
Acceso al quemador Accès au brûleur	Frontal Front	Derecha Droite	Izquierda Gauche

Gamme complète

La gamme de **SIROCCO  EVOLUTION** a été conçue pour que chaque artisan boulanger puisse trouver le modèle qui s'adapte le mieux à ses besoins de cuisson et à ses possibilités d'espace.

La gamme est composée de 3 séries qui se différencient par leur capacité interne de cuisson. Au total, 9 modèles différents selon l'emplacement de la source de chaleur et son accès.

La gama de **SIROCCO  EVOLUTION** permite 3 modelos de panel de mandos diferentes:

SIROCCO  EVOLUTION Le choix entre 3 Tableaux de commandes différents

KS-95

(Opcional / Optionnel)





Panel de mandos basado en microcontrolador. Permite hasta 50 programas diferentes, pudiendo dividir cada programa en 5 fases diferentes, en cada una de estas fases se puede programar la temperatura de cocción, el tiempo de cocción, el tiempo de vapor al inicio de la cocción y la apertura del tiro motorizado. Se trata de un panel de mandos orientado al artesano panadero que quiere lo máximo de la gama de hornos **SIROCCO  EVOLUTION**.

Tableau de commandes basé sur un microcontrôleur. Il permet jusque 50 programmes différents, chaque programme pouvant se diviser en 5 phases distinctes, chacune de ses phases permet de programmer la température de cuisson, le temps de cuisson, le temps de vapeur au début de la cuisson et l'ouverture du tirage motorisé. Il s'agit d'un tableau de commandes destiné à l'artisan boulanger qui demande le maximum à la gamme de fours **SIROCCO  EVOLUTION**



Esta amplia gama de posibilidades permite poner una gran batería de siroccos sin penalizar el espacio a ocupar, ni la accesibilidad al horno durante los períodos de mantenimiento.

Cette large gamme de possibilités permet de disposer d'une grande batterie de Sirocco sans pénaliser l'espace à occuper, ni l'accès au four durant les périodes de maintenance.



SK-22



SR-21



SP-21

KS-90

(Estándar / Standard)



Permite hasta 8 programas diferentes, para poder adaptar el funcionamiento del horno al producto a cocer.

Permite controlar:

- el tiempo de inyección de vapor
- la temperatura
- el tiempo en cada cocción.

Permet jusque 8 programmes différents afin d'adapter le fonctionnement du four au produit à cuire.

Permet de contrôler:

- le temps d'injection de vapeur
- la température
- le temps lors de chaque cuisson.

KS-94

(Opcional / Optionnel)



Panel de mandos electromecánico

Tableau de commandes électromécanique



Sirocco Evolution soleras Sirocco Evolution soles

Para aquellos panaderos artesanos, que deseen combinar la capacidad de carga rápida y la cocción homogénea de un horno rotativo con las características de un horno panadero de pisos. Es el SIROCCOS EVOLUTION SOLERAS.

Pour les boulangers souhaitant combiner la capacité de charge rapide et la cuisson homogène d'un four rotatif Sirocco, aux caractéristiques d'un four boulanger à étages. Voilà SIROCCOS EVOLUTION SOLES.

Carros Sirocco Evolution Soleras Chariots Sirocco Evolution Soles

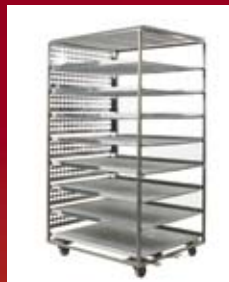
Para modelo SR - Pour modèle SR



Carro de fermentación
Chariot de fermentation
CSFT-12 (80x60)



Carro horneo
Chariot d'enfournement
CSH-12 CP (80x60)



Carro cocción soleras
Chariot de cuisson soles
CSC-12-S (80x60)

MODELO MODÈLE	Ancho Largeur (mm)	Fondo Profondeur (mm)	Altura total Hauteur totale (mm)	Altura entre niveles Hauteur entre niveaux (mm)
SR				
CSF-12T (80x60)	810	651	1745	130
CSH-12CP (80x60)	1197	685	1845	130
CSC-12S (80x60)	870	655	1772	130
SP				
CSF-8T (100x80)	1010	851	1745	195
CSH-8CP (100x80)	1397	885	1845	195
CSC-8S (100x80)	1059	855	1772	195

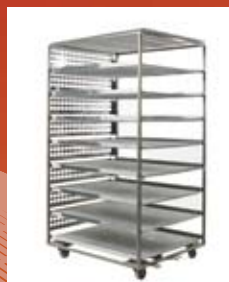
Para modelo SP - Pour modèle SP



Carro de fermentación
Chariot de fermentation
CSFT-8 (100x80)



Carro horneo
Chariot d'enfournement
CSH-8 CP (100x80)

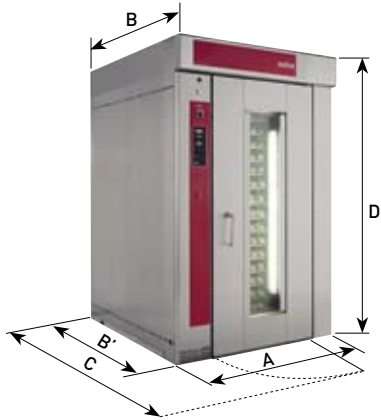


Carro cocción soleras
Chariot de cuisson soles
CSC-8-5 (100x80)



SIROCCO EVOLUTION

Dimensiones hornos / Dimensions Fours



TIPO TYPE	A Ancho Largeur (mm)	B Fondo Profondeur (mm)	B' Fondo sin campana Profondeur sans hotte (mm)	C Fondo puerta abierta Profondeur porte ouverte (mm)	D Altura total Hauteur totale (mm)	Peso Poids (kg)
SK-21	1.665	1.405	1.351	2.038	2.197	1.300
SK-22	1.275	1.705	1.653	2.438	2.197	1.300
SK-23	1.275	1.705	1.653	2.438	2.197	1.300
SR-21	2.023	1.640	1.586	2.433	2.197	1.650
SR-22	1.582	2.031	1.976	2.923	2.197	1.650
SR-23	1.582	2.031	1.976	2.923	2.197	1.650
SP-21	2.258	1.877	1.877	2.870	2.197	1.750
SP-22	1.760	2.250	2.200	3.292	2.197	1.750
SP-23	1.760	2.250	2.200	3.292	2.197	1.750

Consumos / Consommations

MODELO MODÈLE	MOTOR MOTEUR (kW)	CONSUMO HORA / CONSOMMATION HEURE							Peso Poids (kg)
		HORNO ELÉCTRICO FOUR ÉLECTRIQUE	HORNOS GAS-GASOIL / FOURS À GAZ-GAZOLE						
		Potencia eléctrica Unicamente eléctrica Puissance électrique Uniquement électrique (kW)	Potencia de quemado gasoil / gas Puissance de brûlage gasoil / gaz (kW)	Gas Natural Gaz Naturel G-20 (Nm³/h)	Gas Natural Gaz Naturel G-25 (Nm³/h)	Gas Butano Gaz Butane G-30 (Kg/h)	Gas Propano Gaz Propane G-31 (Kg/h)	Gasoil Gasoil (Kg/h)	
SK	0,5	42,5	49	5,2	6,0	3,9	3,8	4,2	1.300
SR	1	57	67	7,1	8,2	5,3	5,2	5,7	1.650
SP	1	78	96	10,2	11,8	7,6	7,5	8,2	1.750

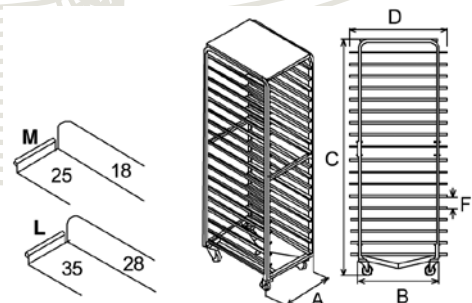
VOLTAJE (TRIFASICO) 230/400 CONSUMO MANTENIMIENTO 40% Posibilidad de reducción de potencia en bloque de 5.1 kW en los SK/ 6.9 kW en los SR/ 9.5 kW en los SP (Hornos eléctricos).

VOLTAGE (TRIPHASE) 230/400 CONSOMMATION MAINTENANCE 40%

Possibilité de réduction de puissance en bloc de 5 kW sur les SK/ 6,9 kW sur les SR/ 9,5 kW sur les SP (Fours électriques).

Carros / Chariots

MODELO MODÈLE	BANDEJA PLAQUE	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Tipo de ángulo Type d'angle
SK						
BSK/02 (60x40)	60x40	456	614	1792	614	M
BSK/02 (66x46)	66x46	516	614	1792	674	L
BSK/02 (75x45)	75x45	506	714	1792	764	M
BSK/02 (70x50)	70x50	556	714	1792	714	M
BSK/02 (80x40)	80x40	456	714	1792	814	M
BSK/02 (80x46)	80x46	516	714	1792	814	M
SR						
BSR/03 (80x60)	80x60	660	800	1792	812	M
BSR/03 (78x58)	78x58	640	800	1792	800	M
BSR/03 (80x50)	80x50	560	800	1792	812	M
SP						
BSP/03 (100x80)	100x80	860	956	1792	1011	M
BSP/03 (92x66)	92x66	710	836	1792	880	L






F	Altura entre correderas Hauteur entre glissières	Bandejas Plaques	14	16	18
		Dimensiones Dimensions (mm)	115	100	89

Para otras medidas o alturas entre correderas consultar con fábrica.

Pour d'autres mesures ou hauteur, nous consulter SVP

Salva Industrial, S.A.

 Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
 Apdo. Correos nº505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
 + 34 943 449 300
Fax + 34 943 449 329
E-mail España: salva@salva.es
E-mail Export : sales@salva.es
URL: www.salva.es



Delegaciones/Delegations:

Barcelona + 34 933 638 800
Madrid + 34 916 211 540
Valencia + 34 963 580 189



Filiales /Filials/Branch Offices:

Salva France

 9/11 Allee du Parc Garlande
 92220 Bagneux
 Tfn. 01 46 56 10 25
Fax. 01 49 85 74 73
Fax. commande +34 943 449 329
e-mail: info@salva.fr
URL: www.salva.fr

Salva Austral

Bio Bio, 441
Santiago (CHILE)
Tfn. 00 56 2 555 44 77
Fax. 00 56 2 556 55 38

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas / Tous droits de modification réservés
Carece de valor contractual / Cette brochure n'a aucune valeur contractuelle



Hornos
Fours



Utillaje
Outillage



Fermentadores
Chambre de fermentation



Muebles obrador
Meubles pour le fournil



Máquinas panadería
y pastelería
Machines pour boulangerie
et pâtisserie



Tienda
Boutique