

Salva
C1000

salva

235 °C

sel
ok
start stop



English / Deutsch

SIROCCO. THE NEW ROTARY OVEN *SIROCCO. DER NEUE ROTATIONSOFFEN*

**New Design | Better Energy Efficiency | High Productivity
Reliability | Baking Quality**

Its new personality is immediately apparent. A new state-of-the-art design with cleaner lines. Tempered glass on the control panel fronts and hood. A unique and robust handle. Touch Control panel in all versions. ECO and ECU internal parameters for energy saving. Load management ensuring baking repeatability and homogeneity. Remote connection via the SALVA LINK software. The combination of all these elements makes the Sirocco a unique oven with cutting-edge baking technology, both for bread and confectionery.

SALVA launches the new Sirocco, arising from continuous improvement, the seal of the brand since it was founded in 1943.



**Neues Design | Verbesserte Energieeffizienz | Hohe Produktivität
Zuverlässigkeit | Backqualität**

Seine neue Persönlichkeit sieht man auf den ersten Blick. Ein neues, avantgardistisches Design, das die Zahl der sichtbaren Nähte auf ein Minimum reduziert. Sicherheitsglas auf der Vorderseite des Bedienfeldes und des Abzugs. Ein einziger und stabiler Griff. TOUCH CONTROL in allen Ausführungen. Auf die Energieeinsparung ausgerichtete interne Parameter ECO und ECU. Beschickungsmanagement für Wiederholbarkeit und Homogenität beim Backen. Fernsteuerung mit der Software SALVA LINK. Alle diese Elemente in einem Modell machen den Sirocco mit seiner Spitzenbacktechnologie zu einem einzigartigen Ofen für Bäckereien und Konditoreie.

SALVA präsentiert den neuen Sirocco, das Ergebnis ständiger Verbesserung und Markenzeichen des Unternehmens seit seiner Gründung im Jahr 1943.

SIROCCO. THE NEW ROTARY OVEN

SIROCCO. DER NEUE ROTATIONSOFFEN

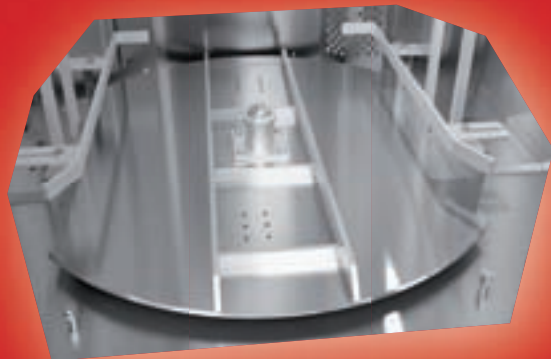
All the structure elements of the SIROCCO rotary oven have been selected to make it more robust and easier to maintain, that is, MORE PRODUCTIVE.

Alle Strukturelemente des Rotationsofens SIROCCO wurden ausgewählt, um ihn noch robuster und wartungsfreundlicher zu machen und somit PRODUKTIVER.



Dual transmission belts which prevent production downtime due to wear.

Doppelte Antriebsriemen, um im Falle von Verschleiß Produktionsunterbrechungen zu verhindern.



New ball coupling which facilitates coupling between the resting rack and the platform. A magnetic detector ensures correct functioning of the carriage stops. Optional universal platform.

Neue Kugelkupplung, die das Ankoppeln des Blechwagens auf der Plattform erleichtert. Ein Magnetdetektor sorgt für ein korrektes Anhalten der Blechwagen. Universelle Plattform optional erhältlich.



Re-design of the door supports (200kg) thus allowing a fluid and simple opening.

Das neue Design der Türgriffe (200 kg) ermöglicht eine einfache und reibungslose Öffnung.



The engine features some flaps which allow for better refrigeration and extend service life.

Die Lamellen des Motors ermöglichen eine bessere Kühlung und verlängern den Ofenbetrieb.

The temperature sensor has now been placed at the forced air entry. This allows the oven to recuperate faster, reducing the burner start-up cycles, with less wear of the combustion chamber thanks to needing lower temperatures.

Der Temperaturfühler befindet sich nun am Lufteinlass und ermöglicht schnellere Rekuperationen des Ofens, wodurch die Zündzyklen des Brenners reduziert werden. Dank der niedrigeren Temperaturen verlängert sich die Lebensdauer der Brennkammer.

The high performance combustion chamber (3 steps), built in 2mm stainless steel 304, can resist the high temperatures of the burner flame. It has a safety sensor which stops the burner at 620°C, thus extending the chamber's life.

Die Hochleistungsbrennkammer (3 Phasen) aus rostfreiem Stahl vom Typ 304 und einer Dicke von 2 mm widersteht den hohen Temperaturen der Brennerflamme. Darüber hinaus unterbricht ein Sicherheitssensor den Brenner bei 620°C und verlängert somit die Lebensdauer der Brennkammer.

The new water inlet and outlet conduits are made of copper, which increases sealing and their useful life.

Die neuen Wasserzuleitungen oder Ableitungen sind für eine bessere Abdichtung und Haltbarkeit aus Kupfer gefertigt.

Baking chamber completely made of 1.5mm stainless steel for greater rigidity. Minimum obstacles and flat surfaces, making it easy to clean.

Für eine größere Steifigkeit wird die Backkammer vollständig aus 1,5 mm dickem Edelstahl gefertigt. Das fast vollständige Fehlen von Nähten und die flachen Oberflächen erleichtern die Reinigung.

Access to the burner without tools, so maintenance times are reduced.

Der werkzeuglose Zugriff auf den Brenner reduziert die Wartungszeiten.



SIROCCO. THE NEW
ROTARY OVEN

*SIROCCO. DER NEUE
ROTATIONSOFFEN*

sirocco



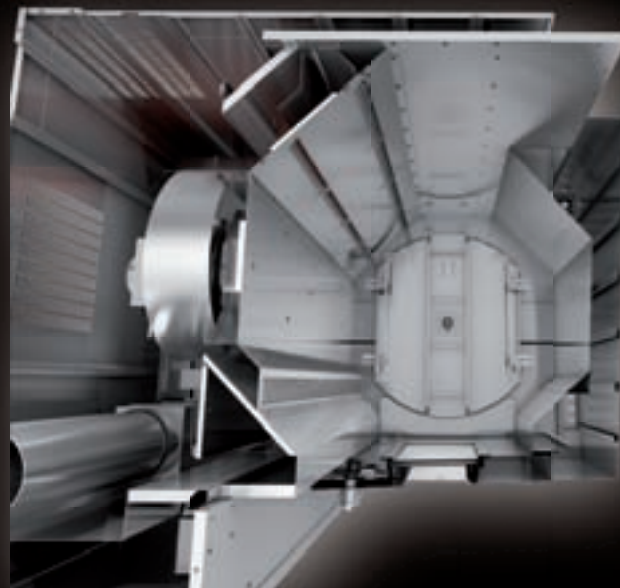
BAKING QUALITY *BACKQUALITÄT*

The slow rotation speed (3 rpm) together with the low air flow (1m³/sec) guarantee 'sweet' baking of the most delicate products, as well as baking homogeneity.

The chamber's octagonal design ensures that distances to the carriage in the whole rotation circumference are the same, maintaining constant air flow in the carriage vertical, and therefore guaranteeing an excellent finish.

Die niedrige Drehgeschwindigkeit (3 Umdrehungen/Minute), zusammen mit der geringen Luftfördermenge (1m³/s) garantieren ein „schonendes“ sowie ein homogenes Backen auch empfindlichster Produkte.

Das achteckige Design der Backkammer garantiert den gleichen Abstand zum Blechwagen im gesamten Drehbereich. Hierbei wird der Luftstrom konstant vertikal zum Wagen gehalten und gewährleistet somit ein ausgezeichnetes Backergebnis.



HIGH PERFORMANCE STEAM GENERATOR *HOCHLEISTUNGS-DAMPFERZEUGER*

The exclusive high performance steam generator is made of cast-iron plates with a thermal mass of 100kg, guaranteeing a perfect baking of those products which require a great amount of steam.

DYNAMIC STEAM: Steam is injected into the baking chamber while the turbine is rotating. This guarantees a uniform and homogeneous delivery of steam, creating an unbeatable product.

Der exklusive Hochleistungs-Dampferzeuger besteht aus Gussplatten mit einer Wärmespeicherkapazität von 100kg für perfektes Backen von Produkten, die viel Dampf erfordern.

DYNAMIC STEAM: das Einführen von Dampf in die Backkammer erfolgt bei sich drehender Turbine, wodurch eine gleichmäßige und homogene Verteilung des Dampfes und somit ein vortreffliches Produkt gewährleistet wird.



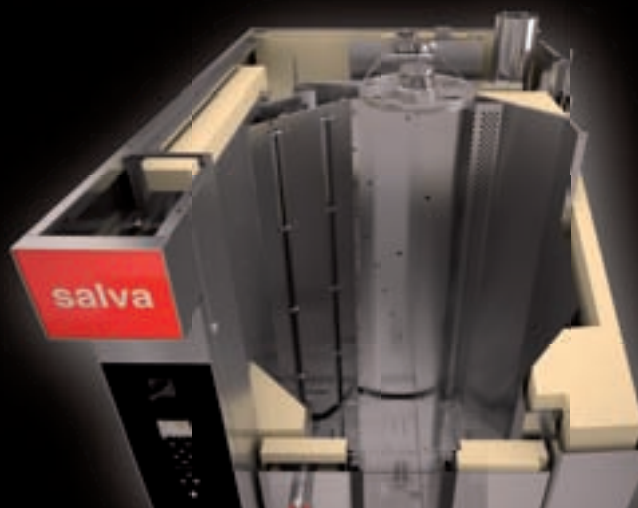
BAKING FLEXIBILITY AND EFFICIENCY *FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ DES BACKENS*

The adjustable air distribution system ensures uniformity in all the height and depth of the resting rack, making the Sirocco a suitable oven for any product and circumstance, no matter how demanding.

The use of the high density 100mm thick isolation guarantees that all heat energy is used in baking. Temperatures outside are even lower than those imposed by European safety regulations.

Die Möglichkeit zur Einstellung des Luftverteilungssystems gewährleistet Gleichmäßigkeit auf der gesamten Höhe und Tiefe des Stikkenwagens, wodurch der Sirocco zu einem für alle Arten von Produkten und auch die anspruchsvollsten Umstände geeigneten Ofen wird.

Die Verwendung einer hochdichten Isolierung mit einer Dicke von 100 mm garantiert, dass die gesamte Wärmeenergie zum Backen genutzt wird. Die Temperaturen an der Außenseite sind sogar noch niedriger als die europäischen Sicherheitsstandards vorschreiben.



SIROCCO. THE NEW ROTARY OVEN

SIROCCO. DER NEUE ROTATIONSOFFEN



The door has been completely re-designed:

- The double lock implementation avoids heat losses and achieves a better seal.
- The more robust hinges allow the door to be opened and closed more smoothly.
- The closure and hinges of the exterior glass facilitate opening for easy cleaning.
- It incorporates an emergency opening system inside, thus complying with the most demanding regulations on Health and Safety.

Die Tür wurde komplett neu gestaltet:

- *Die Einführung einer Doppeldichtung verhindert den Wärmeverlust und verbessert die Abdichtung.*
- *Die robusteren Scharniere ermöglichen ein leichteres Öffnen und Schließen der Tür.*
- *Der Verschluss und die Scharniere der äußeren Glasscheibe erleichtern für eine einfache Reinigung das Öffnen.*
- *Notöffnung innen*
Erfüllung der europäischen Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen am Arbeitsplatz.

A new door which reduces the temperature fall in the baking chamber by 25%.

Eine neue Tür, die den Temperaturabfall in der Backkammer um 25% reduziert.



sirocco



Access to the electric component cabinet is through a double locking system, easy to open, without the need for tools. The electric components extend their useful life thanks to:

- A metallic cabinet isolating them.
- Three air vents which refrigerate them.
- Filters which retain particles.

Der Zugriff auf den Schaltschrank erfolgt werkzeuglos durch ein leicht zu öffnendes Schließsystem.

Die Nutzungsdauer der elektrischen Komponenten verlängert sich durch:

- Einen Metallschrank, der sie schützt.
- 3 Lüftungsschlitze zur Kühlung.
- Filter zum Zurückhalten der Partikel.

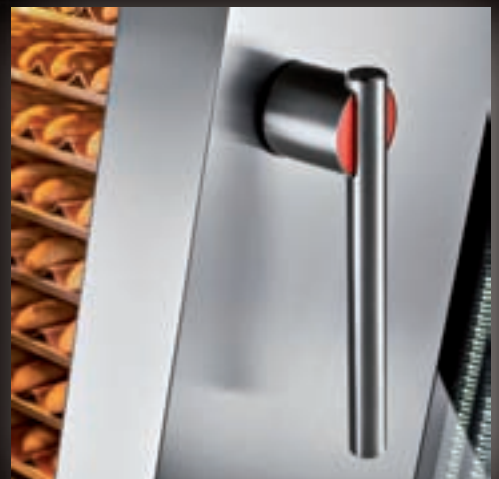
A SALVA brand handle, robust and reliable. Designed to allow a smoother and simpler opening of the oven door and guaranteeing at the same time a perfect closure of the baking chamber.

Ein echter SALVA-Türgriff, robust und zuverlässig. Er wurde für ein reibungsloses und leichtes Öffnen der Ofentür entwickelt und garantiert gleichzeitig eine perfekte Abdichtung der Backkammer.



Rigid SHOCK-RESISTANT protection for the control panel and selector against accidental collision risk.

Harter, STOSSSICHERER Bildschirm, der das Bedienfeld und den Schalter vor zufälligen Stößen schützt.



CONTROL PANELS

BEDIENFELDER



PREMIUM

The PREMIUM intuitive control panel has a fast learning curve.

- TOUCH CONTROL.
- Large 5.7" graphic screen
- Possibility of editing recipes with photographs
- Pictogram library included
- 100 programs with 10 phases each
- Automatic draught control
- Energy efficiency parameters:
 - ECO parameter (auto switch-off)
 - ECU parameter (efficient temperature maintenance)
- Partial load function
- Program and version load through FIRMWARE
- Possibility of web connection: SALVA LINK.

Das intuitive Bedienfeld PREMIUM verfügt über eine schnelle Lernkurve.

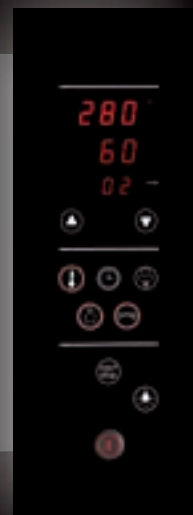
- *Taststeuerung TOUCH CONTROL.*
- *Großer Grafikbildschirm 5,7 "*
- *Möglichkeit, Rezepte mit Bildern zu bearbeiten.*
- *Bibliothek mit eingebauten Piktogrammen.*
- *100 Programme mit jeweils 10 Phasen.*
- *Automatische Steuerung der Beschickung.*
- *Energieeffizienzparameter:*
 - *Parameter ECO (Automatische Abschaltung).*
 - *Parameter ECU (Effiziente Haltetemperatur).*
- *Teilbeschickungsfunktion.*
- *Download von Programmen und neuen Versionen mit FIRMWARE.*
- *Möglichkeit der Verbindung zur Webseite von Salva: SALVA LINK.*



STANDARD

- Easy to program and use
- TOUCH CONTROL.
- Large digits
- Automatic draught control
- Energy efficiency parameters:
 - ECO parameter (auto switch-off)
 - ECU parameter (efficient temperature maintenance)
- Program and version load through FIRMWARE

- *Einfach zu programmieren und zu bedienen.*
- *Taststeuerung TOUCH CONTROL.*
- *Große Ziffern.*
- *Automatische Beschickungssteuerung.*
- *Energieeffizienzparameter:*
 - *Parameter ECO (Automatische Abschaltung).*
 - *Parameter ECU (Effiziente Haltetemperatur).*
- *Download von Programmen und neuen Versionen mit FIRMWARE.*



PARTIAL LOAD MANAGEMENT TEILBESCHICKUNG

Upon activating partial load baking, the microprocessor constantly compares the memorised full load curve with the parameters of time and temperature occurring inside the oven. It decides at what moment the burner or the resistance battery are activated, so that the real curve is identical to the memorised one.

Bei der Aktivierung der Teilbeschickung vergleicht der Mikroprozessor die gespeicherte Vollbeschickungskurve kontinuierlich mit den Zeit- und Temperaturwerten im Ofen. Er entscheidet, wann der Brenner oder die Widerstände anspringen müssen, damit sich die Ist-Kurve mit der gespeicherten Kurve deckt.



ENERGY SAVING

ENERGIEEINSPARUNG

The door is a key element in the functioning of any oven. That is why the design team of SALVA has redefined the concept of the door for the Sirocco.

- Two adjustable points have been incorporated into the closure which extend the life of the seal, allowing it to close tightly and avoid leaks.
- The thickness of the door has been increased from 91.5mm to 110mm (20% increase) which means an improvement in the refrigeration and insulation capacity.
- It has a triple glass system, with CLIMALIT-type thermal bridge rupture and low-e-type low-emission glass in the two interior panes of the door. As a consequence, the insulation capacity of the door has been increased.
- The cool door system COOL TOUCH of the Sirocco is obtained by a system of natural convection with air between the panes. The user can safely touch the door.
- The door of the SIROCCO by SALVA manages to keep all the heat inside the oven.

Die Tür ist ein Schlüsselement im Betrieb eines Ofens. Aus diesem Grund hat das Design-Team von SALVA das Türkonzept für Sirocco neu definiert.

- *Es wurden zwei regulierbare Verriegelungspunkte eingebaut, welche die Lebensdauer der Dichtung verlängern und ihre Anpressung ermöglichen und Undichtigkeiten vermeiden.*
- *Die Türstärke wurde von 91,5mm auf 110 mm (+ 20%) erhöht, wodurch eine Verbesserung der Abkühlung und der Isolierung erzielt wurde.*
- *„Dreifachverglasung“, mit einer Unterbrechung der Wärmebrücke vom Typ CLIMALIT und zwei Innenfenstern mit geringer Emissivität vom Type «Low-E», wodurch das Isolationsvermögen der Tür erhöht wird.*
- *Der Effekt der kalten Tür „COOL TOUCH“ des Sirocco wird durch ein Konvektionssystem mit Luft zwischen den Scheiben erreicht. Der Benutzer kann die Tür gefahrlos berühren.*
- *Dank seiner Tür bleibt die gesamte Wärme des SIROCCO von SALVA im Ofeninneren.*



SALVA is committed to saving energy. During the development phase of the new Sirocco, each decision has been oriented towards obtaining the best possible saving of energy. It is obtained with:

1. Eco-Energy Design
2. Auto switch-off ECO parameter
3. Efficient maintenance ECU parameter

AUTO SWITCH-OFF ECO PARAMETER PARAMETER ECO ZUR AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

The ECO parameter is available in the Premium and Standard control panels. It consists of transferring the oven to a stand-by state in which all the systems are switched off after a period of time programmed by the client during which no action has been carried out on the panel or the door. It comes factory-set with a time of 30 minutes.

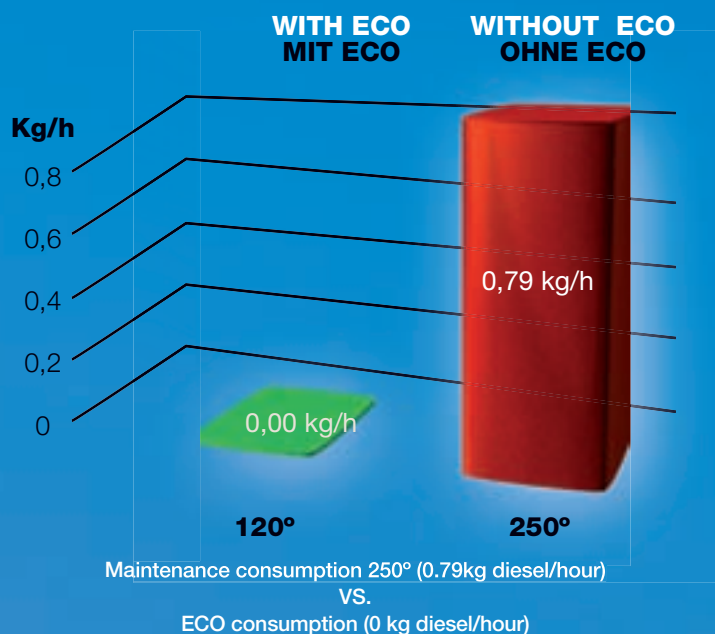
In 1 hour the oven temperature drops 30°C and will need just 3 minutes to recuperate the working temperature.

Der Parameter ECO ist für die Bedienfelder Premium und Standard lieferbar. Er besteht darin, den Ofen in einen Stand-by-Zustand umzuschalten, in dem nach der vom Kunden programmierten Zeit alle Systeme abschalten, wenn es keine Aktivität am Bedienfeld oder der Tür gab. Dieser Parameter ist werksseitig auf 30 Minuten eingestellt.

In 1 Stunde fällt die Ofentemperatur um 30°C und innerhalb von nur 3 Minuten wird die Arbeitstemperatur erneut erreicht.

SALVA hat sich der Energieeinsparung verpflichtet. In der Entwicklungsphase des neuen Sirocco war jede Entscheidung auf eine größtmögliche Energieeinsparung ausgerichtet, die erzielt wird durch:

1. Energieeffizientes Design.
2. Parameter ECO (Automatische Abschaltung).
3. Parameter ECU (Effiziente Haltetemperatur).



Energieverbrauch bei einer Haltetemperatur von 250° (0,79kg Diesel/Stunde) gegenüber Energieverbrauch ECO (0 kg Diesel/Stunde)

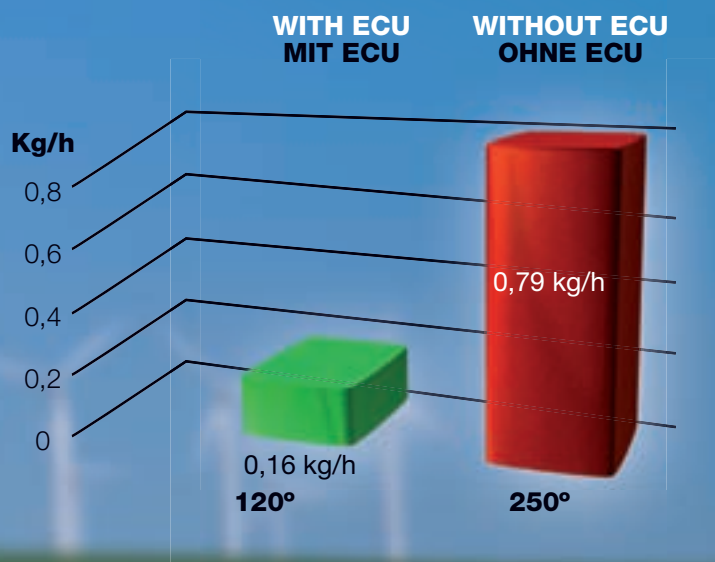
EFFICIENT MAINTENANCE ECU PARAMETER PARAMETER ECU FÜR EINE EFFIZIENTE HALTETEMPERATUR

The ECU parameter is available in the Premium and Standard control panels. After a time fixed by the client (factory set to 30 minutes) in which no action has been carried out on the panel or on the door, the oven transfers to a stand-by state. When the temperature of the baking chamber descends below a value fixed by the user (factory set to 120°C), the oven automatically switches on the burner to keep that temperature constant.

The Sirocco needs 5 hours to descend to 120°C, recuperating the baking temperature in 14 minutes.

Der Parameter ECU ist für Premium- und Standard-Bedienfelder lieferbar. Nach einer vom Kunden vorprogrammierten Zeit (Werkseinstellung:30 Minuten), während der es keine Aktivität am Bedienfeld oder der Tür gab, schaltet sich der Ofen in den Standby-Modus. Wenn die Temperatur der Backkammer unter einen vom Kunden eingestellten Wert fällt (Werkseinstellung: 120°C), schaltet der Ofen automatisch den Brenner ein, um die Temperatur konstant zu halten.

Der Sirocco benötigt 5 Stunden, um auf 120°C abzukühlen und erreicht die Backtemperatur erneut in 14 Minuten.



Maintenance consumption 250° (0.79kg diesel/hour) VS. ECU consumption (0.16kg diesel/hour)
Energieverbrauch bei einer Haltetemperatur von 250° (0,79kg Diesel/Stunde) gegenüber Energieverbrauch ECU (0,16 kg Diesel/Stunde)

SALVALINK

SALVALINK

SALVA LINK is the management software which permits control of SALVA fermenters and ovens.

The user interface is easy and intuitive, with all the connected machines' key data visible at a glance.

The equipment state can be seen, programmes can be changed and energy consumption graphs can be accessed. The analysis of data permits the management of the bakery in a PROFITABLE manner.

Remote access to the control panel allows faster and more precise interventions, with the equipment re-starting in a shorter time.

SALVA LINK helps you to be more PROFITABLE.



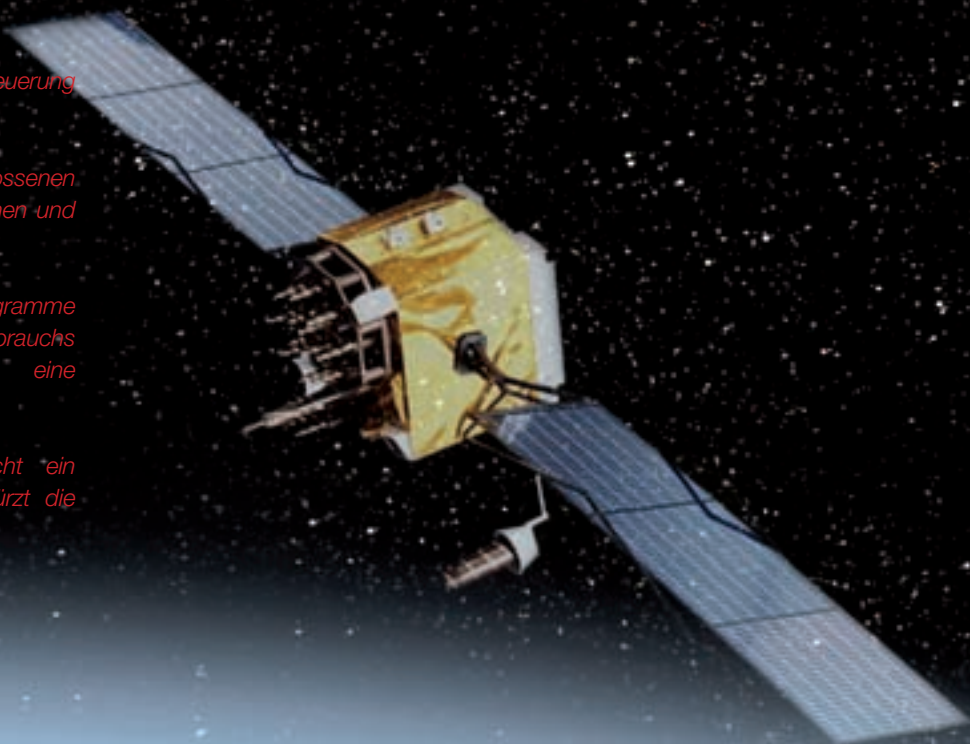
SALVA LINK ist die Management-Software zur Steuerung der Backöfen und Gärkammern von SALVA.

Alle wesentlichen Informationen der angeschlossenen Maschinen werden auf einen Blick auf der einfachen und intuitiven Benutzeroberfläche angezeigt.

Es ist möglich, den Gerätestatus einzusehen, Programme zu wechseln und auf die Graphen des Stromverbrauchs zuzugreifen. Die Datenanalyse ermöglicht eine KOSTENEFFIZIENTE Verwaltung der Bäckerei.

Der Fernzugriff auf das Bedienfeld ermöglicht ein schnelleres und präziseres Eingreifen und verkürzt die Inbetriebnahmezeit.

SALVA LINK hilft Ihnen RENTABEL zu sein.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

TECHNISCHE DATEN

WHOLE RANGE

The Sirocco range of ovens has been designed so that each artisan baker can find the model most appropriate for his or her baking needs and spatial possibilities.

It is made up of 3 models differentiated by the internal baking capacity. Each model is also differentiated by the location of the heat source and its access.

And each one of them can be electric, gas or diesel. In total there are 27 models, which makes the Sirocco a complete range.



SK

TYPE <i>TYP</i>	Width <i>Breite</i> (mm)	Depth <i>Tiefe</i> (mm)	Total height <i>Gesamthöhe</i> (mm)
SK-21	1665	1557	2197
SK-22	1275	1957	2197
SK-23	1275	1957	2197



SR

TYPE <i>TYP</i>	Width <i>Breite</i> (mm)	Depth <i>Tiefe</i> (mm)	Total height <i>Gesamthöhe</i> (mm)
SR-21	2022	1791	2197
SR-22	1581	2281	2197
SR-23	1581	2281	2197



SP

TYPE <i>TYP</i>	Width <i>Breite</i> (mm)	Depth <i>Tiefe</i> (mm)	Total height <i>Gesamthöhe</i> (mm)
SP-21	2258	2079	2197
SP-22	1758	2502	2197
SP-23	1758	2502	2197

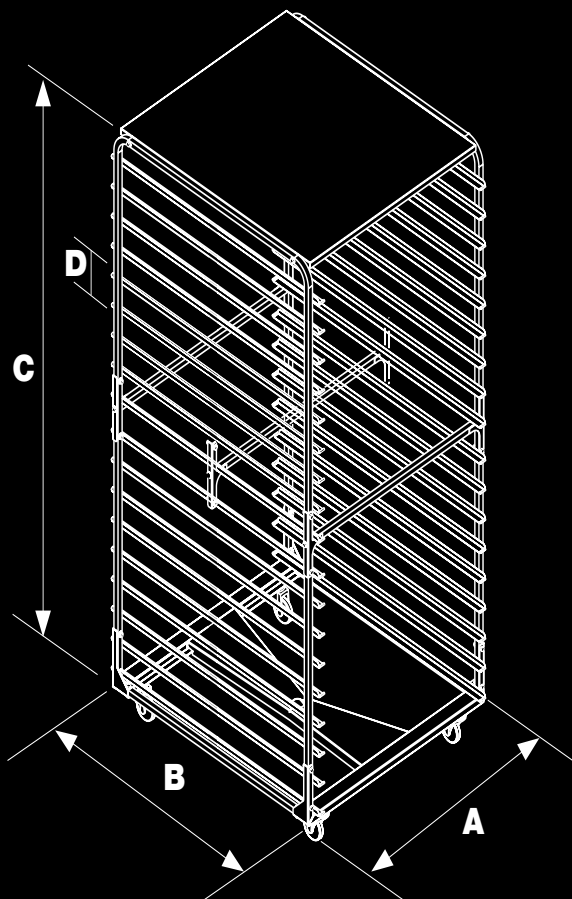
EIN KOMPLETTES SORTIMENT

Die Palette der Backöfen der Baureihe Sirocco ist so ausgelegt, dass jeder Handwerksbäcker das auf seine Backbedürfnisse und Raumverhältnisse bestens abgestimmte Modell finden kann.

Die Palette besteht aus drei Modellen, die sich durch ihre Backkapazität voneinander unterscheiden. Jedes dieser Modelle unterscheidet sich hinsichtlich der Platzierung der Wärmequelle und des Zugangs.

Schließlich kann jedes dieser Modelle elektrisch, mit Gas oder Diesel betrieben werden. Insgesamt gibt es 27 Modelle, womit der Sirocco eine komplette Produktpalette bietet.

TYPE TYP	SK-21	SK-22	SK-23
	SR-21	SR-22	SR-23
	SP-21	SP-22	SP-23
Exchanger location Position Austauscher	Left Links	Back Hinten	Back Hinten
Access to burner Zugang zum Brenner	Front Vorne	Right Rechts	Left Links



RESTING RACK SK BLECHWAGEN 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

RESTING RACK SR BLECHWAGEN 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

RESTING RACK SP BLECHWAGEN 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

TECHNICAL CHARACTERISTICS TECHNISCHE DATEN	SK-21-*	SR-21-*	SP-21-*	SK-21-E	SR-21-E	SP-21-E
	SK-22-*	SR-22-*	SP-22-*	SK-22-E	SR-22-E	SP-22-E
	SK-23-*	SR-23-*	SP-23-*	SK-23-E	SR-23-E	SP-23-E
Electric power (kW) / Elektrische Leistung (kW)	0,5	1	1	42,5	57	78
Burnup power (kW - Kcal/h) / Thermische Leistung (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	-	-	-
Maximum load of dough (Kg.) / Maximale Teiglast (Kg.)	47	61	102	47	61	102
Maximum weight to be placed on the platform (Kg.) / Maximalgewicht auf der Plattform (Kg.)	109	132	204	109	132	204

(*) F=fuel, G=gas, O=diesel, E = electrical / (*) C=brennstoff, G=gas, O=diesel, E = elektrisch

CONSUMPTION

ENERGIEVERBRAUCH

Real consumption of the Sirocco per hour at ECU temperature of 120°C.

Tatsächlicher Energieverbrauch des Sirocco pro Stunde bei einer ECU-Temperatur von 120°C

	ELECTRIC <i>ELEKTRISCH</i> (Kwh/h)	DIESEL <i>DIESEL</i> (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

Real consumption of the Sirocco during full-load baking starting from fresh dough.

Tatsächlicher Energieverbrauch des Sirocco beim Backen unter Vollbeschickung mit frischer Teigmasse.

		ELECTRIC <i>ELEKTRISCH</i> (Kwh)	DIESEL <i>DIESEL</i> (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

Therefore the energy consumption per baguette in a Sirocco is:

Der Energieverbrauch für ein Baguette im Sirocco beträgt:

ELECTRIC <i>ELEKTRISCH</i>	GAS - OIL <i>GASOIL</i>	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

ACCESSORIES ZUBEHÖR



EXTRACTION HOOD

The SALVA extraction system allows the oven to work in an enclosed space, being capable of evacuating all the particles generated in the baking, given that the measurements give a level of presence of solids lower than 0.24mg/m³.

ABZUGSHAUBE

Das Extrakationssystem von SALVA macht es möglich, in einem geschlossenen Raum mit dem Ofen zu arbeiten, da es in der Lage ist, alle während des Backens erzeugten Partikel abzusaugen. Messergebnisse belegen das Vorhandensein von weniger als 0,24mg/m³ Feststoffen.



STEAM CONDENSER

The steam condenser is recommended for those cases where the client wishes to eliminate the excess steam from baking.

SCHWADENKONDENSATOR

Der Schwadenkondensator wird für jene Fälle empfohlen, in denen überschüssiger Dampf beim Backen entfernt werden soll.



UNIVERSAL PLATFORM

Salva has developed its own anchoring system for its baking carriages. The universal platform makes it possible for those bakers who have their own carriages to avoid unnecessary inversions to work with the Sirocco.

UNIVERSELLE PLATTFORM

SALVA hat ein eigenes Verankerungssystem für seine Blechwagen entwickelt. Die universelle Plattform erspart Bäckern mit eigenen Blechwagen unnötige Investitionen beim Arbeiten mit dem Sirocco.



DOUBLE BALL PLATFORM

For those cases where carriages are to be used with models SR and SP 2, there is an optional double ball platform designed for SALVA's own carriages which can be used.

PLATTFORM MIT ZWEI ROLLEN

Für die Modelle SR und SP besteht dank der von SALVA entwickelten Plattform mit doppelten Rollen optional die Möglichkeit, diese mit zwei Blechwagen auszustatten.



FORCED DRAUGHT

To be used with those products that need an extra quantity of dry air in the baking chamber.

FORCIERTER ABZUG

Geeignet für jene Produkte, die eine zusätzliche Trockenluftzufuhr in der Backkammer benötigen.

INSTALLATIONS ANLAGEN

BATTERY INSTALLATION

SCHRÄG NEBENEINANDER PLATZIERTE AUFSTELLUNG

SIROCCO model 21 rotating ovens, independently of the source of energy chosen, can be installed in battery.

Access to the burner and the interchanger for maintenance work is gained from the front.

Die Rotationsöfen SIROCCO Modell 21 können, unabhängig von der gewählten Energiequelle, schräg nebeneinander aufgestellt werden.

Für Wartungsarbeiten wird der Zugang zum Brenner und zum Austauscher von vorne durchgeführt.



WIDTH MEASUREMENT FOR THE CASE OF 4 ROTATING OVENS IN BATTERY:

GESAMTLÄNGE FÜR 4 SCHRÄG NEBENEINANDER STEHENDE ROTATIONSÖFEN:

SK | 1.665 x 4 = 6.660mm

SR | 2.022 x 4 = 8.088mm

SP | 2.258 x 4 = 9.032mm

But space in a bakery is a scarce and expensive resource. For this reason, SALVA has models with rear access to the interchanger, 22 (right access to the burner) and 23 (left access to the burner).

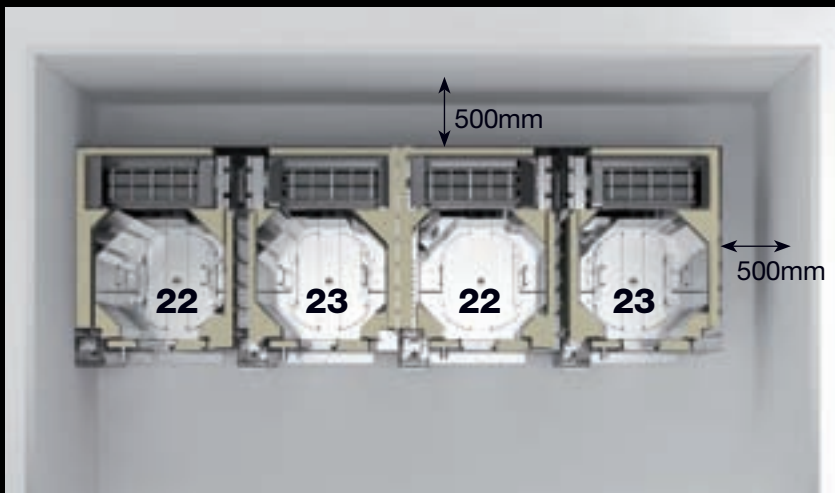
Quadratmeter sind in einer Werkstatt ein knappes und teures Gut. Deshalb bietet SALVA Modelle mit rückwärtigem Zugang zum Austauscher: 22 (Zugang zum Brenner rechts) und 23 (Zugang zum Brenner links).

ELECTRICAL ENERGY SOURCE

STROMQUELLE

The ovens can be installed in battery, needing only 500mm to access the rear part for maintenance work.

Die Backöfen können schräg nebeneinander aufgestellt werden, mit einem Abstand nach hinten für Wartungsarbeiten von nur 500 mm.



SK | $1.275 \times 4 = 5.100\text{mm}$

SR | $1.581 \times 4 = 6.324\text{mm}$

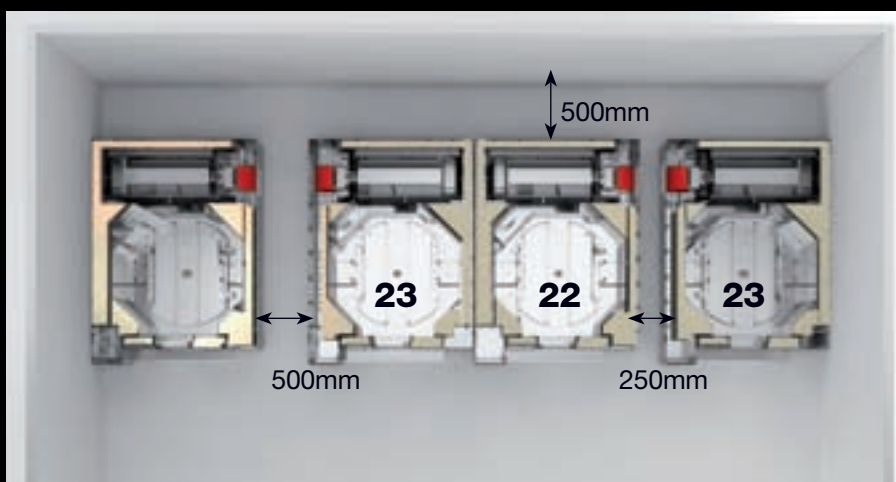
SP | $1.758 \times 4 = 7.032\text{mm}$

GAS OR DIESEL ENERGY SOURCE

ENERGIEQUELLE GAS ODER DIESEL

In addition to the 500mm which must be taken into account for access to the rear part, another 250mm is needed to withdraw the burner. This measurement corresponds to the standard SALVA burner, Joannes. For other burners, please ask.

Zusätzlich zu den 500 mm, die für den Zugang zur Rückseite notwendig sind, sind zusätzliche 250mm zum Entfernen des Brenners erforderlich. Dieses Maß entspricht dem SALVA Standardbrenner Joannes; für andere Brenner müssen die Abmessungen angefragt werden.



SK | $1.275 \times 4 + 750 = 5.850\text{mm}$

SR | $1.581 \times 4 + 750 = 7.074\text{mm}$

SP | $1.758 \times 4 + 750 = 7.782\text{mm}$

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



OFFICES / VERTRETUNGENS

Norte: [+34] 609 420 415
Noroeste: [+34] 647 320 389
Centro: [+34] 916 211 540
Cataluña: [+34] 933 638 800
Levante: [+34] 963 580 189
Andalucía: [+34] 618 102 174

FILIALS / FILIALEN

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 / VERTRETUNGENS

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 MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar
Tel: [+971] 55 213 7774
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA TURKEY

Mr. Semih Somer
Tel: [+90] 212 280 49 64
Fax: [+90] 212 280 49 65
e-mail: info@somer.com.tr

SALVA DEUTSCHLAND

Herr Heiner Krieger
Handy: [+49] 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

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

Regional-Verkaufsleitung Deutschland

Nord-West

Mr. Gerd Wüstefeld
Handy: [+49] 170 821 9712
e-mail: wuestefeld-salva@kabelmail.de

SALVA PHILIPPINES, KOREA AND JAPAN

Mr. Mikel Larrañaga
Tel: [+63] 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA UNITED KINGDOM & IRELAND

Mr. Graham Smith
Tel: [+44] 07974 739152
e-mail: graham.smith@salvagroup.net

SALVA CHINA

M. Michelle Chen Yan
Tel: [+86] 135 6451 9826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL

Mr. Sergio Pereira
Tel: [+351] 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU, ARGENTINA, URUGUAY Y PARAGUAY

Mr. Nicolás Uranga
Tel: [+56] 9 923 83 690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE

M. Ksenia Zayats
Tel: [+7] 917 525 75 25
[+37] 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA ITALIA

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

SALVA INDIA

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