

SIROCCO
EVOLUTION

Печи Sirocco нового
поколения
The new generation of
Sirocco ovens



salva

SIROCCO EVOLUTION

SIROCCO  EVOLUTION модельный ряд SK, SR и SP

Ротационные печи

Имея большой опыт в проектировании печей, применяя передовые технологии в областях моделирования и дизайна, и используя самые современные материалы и комплектующие, SALVA предлагает готовый продукт для производства широкого ассортимента хлебобулочной продукции.

Руководствуясь потребностями заказчиков и применяя наш профессиональный опыт на рынке хлебопекарной и кондитерской промышленности, со дня основания компании в 1943 году, мы производим оборудование с уникальными отличительными особенностями от конкурентов, отвечающее современным требованиям самых изысканных запросов пекарей и кондитеров.

Проведя исследования и мониторинг в области совершенствования оборудования, посредством работы нашего технического департамента, мы улучшили показатели по прочности и увеличению срока эксплуатации оборудования.

Как результат – производство линии надежных ротационных печей, отвечающих современным потребностям рынка, для производства хлебобулочных изделий с хрустящей корочкой и превосходным ароматом, по показателям и вкусовым качествам, отвечающим самым высоким требованиям пекарей.

Новая ротационная печь **SIROCCO  EVOLUTION** с принудительной конвекцией воздуха и поворотной платформой для вращения тележки – это:

1. Качество выпечки
2. Прочность
3. Надежность
4. Широкий модельный ряд
5. Простота и удобство в эксплуатации



SIROCCO  EVOLUTION SK, SR and SP

Rack rotating ovens

Our experience in the design of ovens, the use of state of the art technology in their modelling and the most up to date means of production, capable of dealing with the most unusual shapes, all give rise to outstanding products. At SALVA, we are aware of the importance an oven has for our customers, so we have added something unique, which is our experience in the market from 1943 until now; during which time we have observed, analysed and compared the opinions and working practices of bakers and confectioners. Our Technical Dept has carried out exhaustive monitoring of all the possible areas susceptible to improvement, in order for us to manufacture a longer-lasting and more reliable product.

All of this has led to a robust reliable oven that is capable of providing perfectly even baking and where loaves of bread are obtained that are shiny, well developed and with the texture and flavour required by the most exacting baker.

This is the new rotary forced air convection oven for racks.
It is the **SIROCCO  EVOLUTION**

1. Quality of baking
2. Robustness
3. Reliability
4. Full range
5. Easy to use

SIROCCO EVOLUTION

Качество выпечки

Хлебобулочные изделия
высокого качества с хрустящей корочкой

Quality of Baking

A well developed loaf with a crispy crust.

Турбина всасывания воздуха

Благодаря расположению воздуховодов, поток горячего воздуха, нагнетаемый турбиной, достигает нижней части хлебобулочного изделия, в результате чего образуется хрустящая корочка на днище изделия, равнозначная выпечке на каменном поде.



Suction Fan

Due to the position of the air outlets this fan makes sure that more heat reaches the base of the product. This way a superior bake is obtained and bread has a "sole" or "base" that is equivalent to that obtained by baking on a stone sole.

Парогенератор

За счет высокоэффективной работы парогенератора образуется большое количество пара, превышающего общий объем камеры выпечки вдвое. При достижении высокой температуры происходит равномерное распределение пара, с высокими показателями влажности, по всей камере выпечки.



Steam Generator

This provides a large quantity of steam, in fact up to double the volume of the baking chamber. High quality steam saturated with humidity, due to the high temperature it reaches. Even distribution of steam throughout entire baking chamber.

Платформа камеры выпечки

Возможность работы практически с любым видом пекарской тележки.



Baking Platform

Allows you to work with practically any kind of rack.

Baking Chamber

The Baking Chamber has been designed with a rounded interior in order to enhance air circulation.

The speed and flow of air, as well as the reduced rotation of the platform contribute to the achievement of the gentle baking that the product requires.

Its design allows loaves of different sizes to be baked at the same time.

Камера сгорания

Оптимальная производительность за счет 3-х- этапной системы теплообмена.



Combustion Chamber

Designed with 3 heat exchanging stages in order to allow optimum performance.

Камера выпечки

Округлая форма камеры выпечки специально разработана для улучшения циркуляции воздуха.

Посредством скорости и потока воздуха, также, как и сниженных оборотов вращения пекарской платформы, процесс выпечки происходит в более деликатном режиме, соответствующему требованиям по производству конечного изделия.

Возможность выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий одновременно.



SIROCCO EVOLUTION

Прочность

Печь серии SIROCCO EVOLUTION соответствует самым взыскательным требованиям производства.

Robustness

An oven that is capable of standing up to the most exacting production requirements.

Нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 1,5 мм.



1.5 mm thick AISI 430 Stainless Steel.

Камера сгорания изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304-L толщиной 2 мм.



Combustion Chamber manufactured from 2 mm thick AISI 304-L stainless steel.

Герметичная / Водонепроницаемая камера, благодаря использованию новейших сварочных технологий.



Airtight/Watertight chamber, thanks to the use of the latest welding technologies.



Изоляционный материал — стекловата толщиной 100 мм.

Insulation with 100 mm thick glass wool.



Изоляция боковых стен камеры сгорания — стекловата толщиной 200 мм.

200 mm thick insulation on combustion chamber sides.



Автоматический демпфер для вентиляции паров выпечки. ОПЦИЯ: автоматический демпфер для устранения остаточных паров выпечки перед открытием двери.

Motorized damper for the elimination of baking fumes. Motorized damper (optional) for the elimination of residual baking fumes before the door is opened.



Двигатели: специально разработанные двигатели с очень низким уровнем шума и способностью выдерживать высокие температуры.

Motors: Low level noise emission. Designed to withstand high temperatures.



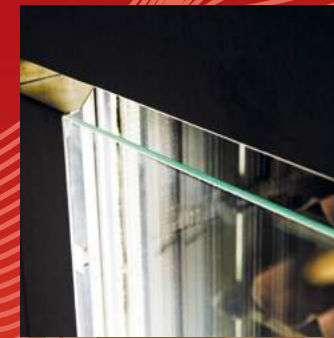
Приводные ремни: выдерживают вибрации и нагрузки даже самых мощных двигателей.

Drive belts: Designed to withstand even the stress generated by the largest model of oven.



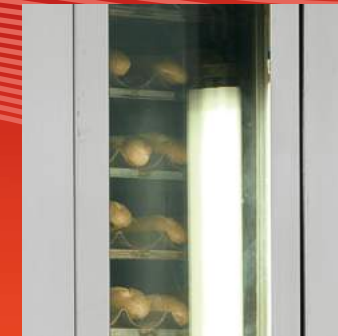
Прозрачные двери из тройного ударопрочного «холодного» стекла. Остекление поверхности двери превышает на 25% стеклянную поверхность моделей печей предыдущего поколения, что способствует лучшему визуальному эффекту и контролю процесса выпечки.

Door glass cool to the touch. Triple glazed with 25% larger viewing surface.



Исключается возможность поступления холодного воздуха в камеру выпечки печи и утечки пара во внешнюю среду, за счёт герметичного закрытия двери печи.

Hermetically sealed door, avoiding cold air entering and steam escaping.



Внутренняя подсветка лампой дневного света.

Lighting by fluorescent lamp.



Укороченный пандус для облегчения загрузки тележки в печь.

Shorter ramp for easier entry of the rack into the oven.

SIROCCO EVOLUTION

Полный модельный ряд

Модельный ряд печей **SIROCCO  EVOLUTION** разработан специально для различных нужд пекарей, с возможностью выбора модели оборудования, наиболее подходящей производственным задачам и потребностям, и имеющейся площади помещения под установку.

Гамма печей Sirocco Evolution представлена 3 сериями, отличающимися друг от друга размерами камеры выпечки. Модельный ряд состоит из 9 моделей с разным расположением источника тепла и доступа для технического обслуживания оборудования.

МОДЕЛЬ MODEL	SK-21	SK-22	SK-23
	SR-21	SR-22	SR-23
	SP-21	SP-22	SP-23
Расположение тепло-обменника печи Location Heat Exchanger	С левой стороны Left	С задней стороны Back	С задней стороны Back
Доступ к горелке Access to burner	С фронтальной части Front	С правой стороны Right	С левой стороны Left

Full Range

The range of **SIROCCO  EVOLUTION** ovens has been designed so that every craft baker can find the model that is best suited his baking needs and the space he has available.

The range is made up of 3 series of models, the difference being their internal baking capacity. There are 9 models in total, differentiated by the location of the heat source and the access to it.

3 типа панелей управления для печей серии **SIROCCO  EVOLUTION** :

The ovens of the **SIROCCO  EVOLUTION** range have the possibility to connect 3 different models of control panel:

KS-95

(Опция / Optional)



Электронная панель управления KS-95 на базе микропроцессора. Программирование до 50-ти программ с разделением каждой из программ на 5 различных фаз выпечки. Для каждой фазы возможность программирования следующих параметров:

- время выпечки;
- температура выпечки;
- время подачи пара в начале выпечки;
- время открытия встроенной вытяжки для извлечения пара.

Данная панель управления предназначена для профессиональных пекарей, желающих получить максимальную отдачу работы печи при выпечке самых разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий.

A Control panel that is based on microprocessor. It allows up to 50 different programs to be used, each program being divided into up to 5 different stages. In each of these stages, you can program the baking temperature, baking time, the steam time at the start of baking and the opening of the motorized flue. This control panel is aimed at craft bakers who want to get the most out of the range of ovens **SIROCCO  EVOLUTION**



SK-22



SR-21



SP-21

Широкий ряд возможностей, представленных в серии печей Sirocco, позволяет устанавливать большую группу печей в производственных помещениях с небольшой площадью или с ограниченным доступом к оборудованию для периодически необходимого технического обслуживания.

This wide range of possibilities allows you to install a large group of Sirocco ovens without taking up too much space or restricting access to them when periodic maintenance is necessary.

KS-90

(Стандарт / Standard)



Панель управления KS-90. Программирование до 8 программ, в зависимости от типа выпекаемого продукта. Возможность контроля и регулировки следующих параметров:

- время выпечки для каждого цикла;
- температура выпечки ;
- время подачи пара.

It allows up to 8 different programs that allow the oven to be adapted to the product to be baked. It allows control of:

- the steam injection time
- temperature
- each individual baking time.

KS-94

(Опция / Optional)



Электромеханическая панель управления KS-94 с цифровым индикатором температуры.

Electromechanical Control Panel with a digital temperature read-out.



SIROCCO EVOLUTION

Размеры печи / Dimensions of oven



МОДЕЛЬ ПЕЧИ TYPE	A Ширина (мм) Width (mm)	B Глубина (мм) Height (mm)	B' Глубина без учёта вытяжки (мм) Depth without Hood (mm)	C Глубина с открытой дверью (мм) Depth with door open (mm)	D Общая высота (мм) Total height (mm)	Вес (кг) Weight (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

Sirocco Evolution Soleras (выпечка на «подах») Sirocco Evolution Soleras (Bake on soles)

Отвечая современным требованиям профессиональных пекарей, желающих совмещать возможность быстрой загрузки продукции в ротационную печь с характеристиками стандартной многоуровневой подовой печи, мы разработали тележки SIROCCO EVOLUTION SOLERAS.

This is the answer for craft bakers who want to combine the capacity to load quickly that rotary oven offers with the characteristics of a standard multi-deck oven. Its the SIROCCO EVOLUTION SOLERAS.

Тележки Scirocco Evolution Soleras Sirocco Evolution Soleras Racks

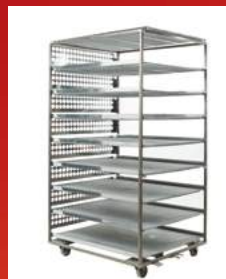
Для моделей SR - For SR model



Тележки для ферментации
Proofing rack
CSFT-12 (80x60)



Загрузочные тележки для печей
Oven loading rack
CSH-12 CP (80x60)



Тележка для выпечки с «подами»
Baking rack with soles
CSC-12-S (80x60)

МОДЕЛЬ MODEL	Ширина (мм) Width (mm)	Высота (мм) Depth (mm)	Глубина (мм) Height (mm)	Высота между полками (мм) Height between shelves (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

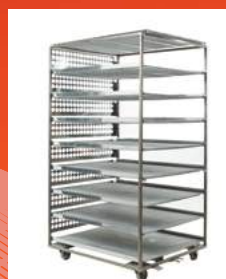
Для моделей SP - For SP model



Тележки для ферментации
Proofing rack
CSFT-8 (100x80)



Загрузочные тележки для печей
Oven loading rack
CSH-8 CP (100x80)



Тележка для выпечки с «подами»
Baking rack with soles
CSC-8-S (100x80)



Энергопотребление / Consumption

МОДЕЛЬ MODEL	ДВИГАТЕЛЬ (кВт) MOTOR (kW)	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ В ЧАС / CONSUMPTION PER HOUR							Вес (кг) Weight (Kg)
		ЭЛЕКТРИЧЕСТВО ELECTRICAL POWER	ГАЗ ДИЗЕЛЬ / GAS DIESEL OVEN						
		Мощность (кВт) Electrical power (kW)	Мощность (кВт) Power burnt off (kW)	Природный газ G-20 (М³/ч) Natural Gas G-20 (Nm³/h)	Природный газ G-25 (М³/ч) Natural Gas G-25 (Nm³/h)	Бутан G-30 (кг/ч) Butane Gas G-30 (Kg/h)	Пропан G-31 (кг/ч) Propane (LPG) Gas G-31 (Kg/h)	Дизель (кг/ч) Diesel (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

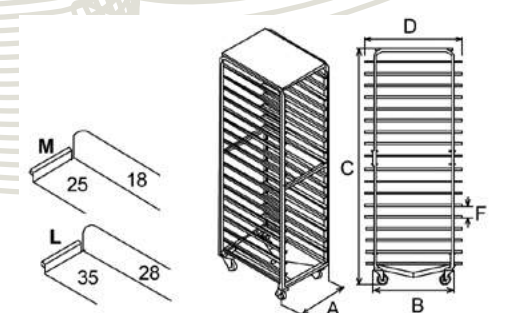
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО: 3-Х ФАЗНОЕ 230/400 В
VOLTAGE (THREE-PHASE) 230/400

В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ - 40%
RUNNING CONSUMPTION 40%

Возможность снижения энергопотребления в блоках: до 5,1 кВт в модельном ряду SK / до 6,9 кВт в модельном ряду SR / до 9,5 кВт в модельном ряду SP.
Possibility to reduce power in blocks of 5.1 kw in SK/ 6.9 kw in SR/ 9.5 kw in SP.

Тележки / Racks

МОДЕЛЬ MODEL	РАЗМЕР ПРОТИВНЯ (мм) TRAY (mm)	A (мм) (mm)	B (мм) (mm)	C (мм) (mm)	D (мм) (mm)	ТИП УГЛА TYPE OF 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	Высота между направляющими Height between runners	Противни Trays	14	16	18
	Размеры (мм) Dimensions (mm)		115	100	89

По вопросам других размеров противней или расстояний между направляющими, отличных от представленных в каталоге, рекомендуем обращаться к представителю компании SALVA в Вашем регионе.
For other measurements or heights between runners, check with SALVA.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

**125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600**