

Sirocco

Horno de carro rotativo / Rack rotating oven



Hace 20 años Salva lanzó al mercado su gama de productos Sirocco. Durante este tiempo se han ido añadiendo modelos para ir adaptándose a un mercado cambiante. Después de este tiempo, presentamos la segunda generación de esta gama para el nuevo milenio; por ello le hemos llamado SIROCCO EVOLUTION.

Esta nueva gama de producto nace del fruto de nuestra experiencia, de observar el uso que de este producto hacen los panaderos y pasteleros, de aplicar todas las mejoras que nos han propuesto, del uso de las tecnologías para el diseño de producto y de los medios de producción más avanzados. Todo esto, ha dado como resultado un Horno Robusto y Fiable, capaz de proporcionar una cocción regular y homogénea, donde se obtienen panes brillantes, bien desarrollados, con la textura y sabor que el panadero más exigente requiere. Es el SIROCCO EVOLUTION.

La gama de SIROCCO EVOLUTION está concebida bajo 5 principios:

- Calidad de Cocción
- Robustez y Fiabilidad
- Versatilidad
- Facilidad
- Economía

Modelos:

SK: Para bandejas 60x40, 66x46, 75x45, 80x40, 80x46

SR: Para bandejas 80x60

SP: Para bandejas 90x65, 92x66, 100x80, 110x65

Its 20 years now since Salva launched their range of Sirocco Rack Rotating Ovens. The market has changed during these years, and different models have been added and marked improvements made to the range.

We are now about to launch the second generation of Sirocco ovens for the new millennium, and this range we have called SIROCCO EVOLUTION.

This new Sirocco is the result of experience gained by first seeing how bakers have used this product in the past, secondly of having applied all the improvement suggested, and finally of having tested new product design technologies and employed the most advanced production means. Thanks to all this, we have got a strong and extremely reliable oven, that is capable of providing regular and uniform bake with well developed and shiny loaves, that have the texture and flavour that the most demanding baker requires. This is the SIROCCO EVOLUTION.

Die Sirocco 2000-Reihe stützt sich auf 4 Prinzipien:

- Backqualität
- Stabilität und Zuverlässigkeit
- Vielseitigkeit
- Unkomplizierte Bedienung
- Einsparung

Modelen:

SK: für Bleche 60x40, 66x46, 75x45, 80x40, 80x46

SR: für Bleche 80x60

SP: für Bleche 90x65, 92x66, 100x80, 110x65

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofer

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Sirocco

Horno de carro rotativo / *Rack rotating oven*

Características técnicas / *Technical characteristics*



HORNO OVEN	Elect. Kw	Elect. kcal/h	Potencia quemada Max. Power kw-kcal/h	Fases Phases	V	A	HZ	Volumen Volume dm ³	Capacidad bandeja max Nº Trays Max.
SK-21-E SK-22-E SK-23-E	42.5	36.700	36.700	3N~	230	107	50	589	14-16-18-20
					400	62		608	80X40 / 80X46 / 75X45 70X50 / 60X40 / 66X46
SK-21-C SK-22-C SK-23-C	0,5	-		3N~	230/400	2,5/1,5	50	589 608	14-16-18-20 80X40 / 80X46 / 75X45 70X50 / 60X40 / 66X46
SK-21-E SK-22-E SK-23-E	57	49.250	67-57888	3N~	230	144	50	768	14-16-18-20 (80 X 60)
					400	83			
SR-21-C SR-22-C SR-23-C	1	-		3N~	230/400	3,5/2	50	768	14-16-18-20 (80 X 60)
SP-21-E SP-22-E SP-23-E	78	67.400	96-82947	3N~	230	197	50	1280	14-16-18-20 (100 X 80)
					400	113			
SP-21-C SP-22-C SP-23-C	1	-		3N~	230/400	3,5/2	50	1280	14-16-18-20 (100 X 80)

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTELERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA

Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

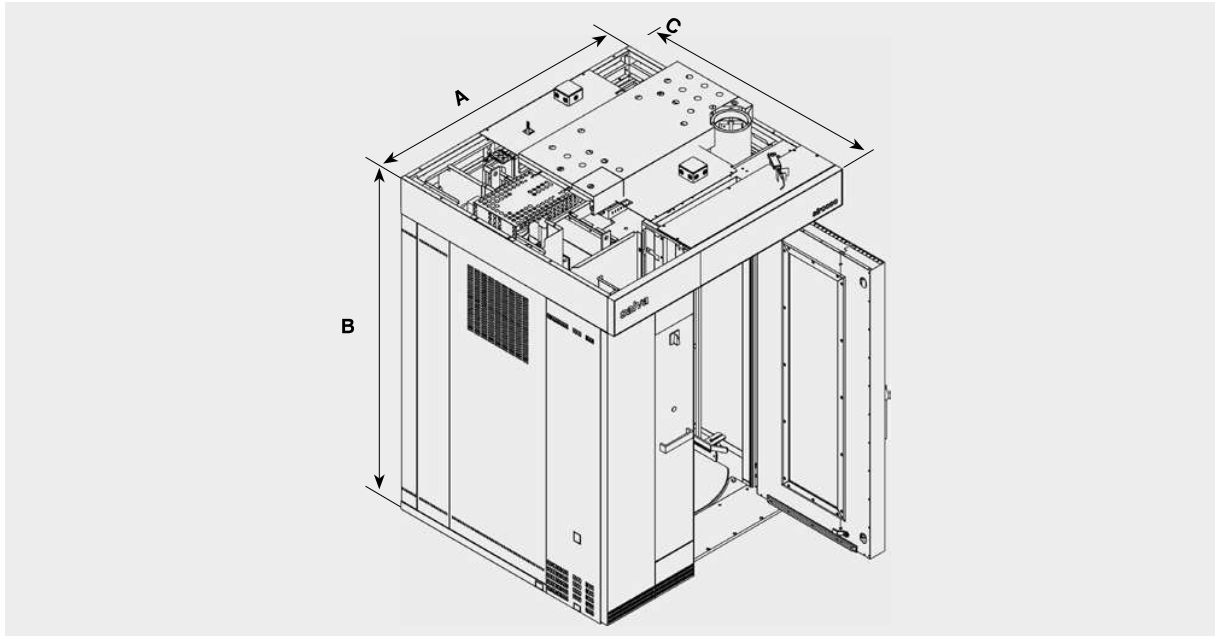
Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Sirocco

Horno de carro rotativo / *Rack rotating oven*

Dimensiones / *Dimensions*



HORNO OVEN	A mm	B mm	C mm	Peso / Weight kg
SK-21-E	1.665	2.197	1.557	1.300
SK-22-E	1.275	2.197	1.957	
SK-23-E	1.275	2.197	1.957	
SK-21-C	1.665	2.197	1.957	
SK-22-C	1.275	2.197	1.957	
SK-23-C	1.275	2.197	1.957	
SR-21-E	2.022	2.197	1.791	1.650
SR-22-E	1.581	2.197	2.281	
SR-23-E	1.581	2.197	2.281	
SR-21-C	2.022	2.197	1.791	
SR-22-C	1.581	2.197	2.281	
SR-23-C	1.581	2.197	2.281	
SP-21-E	2.258	2.197	2.079	1.750
SP-22-E	1.758	2.197	2.502	
SP-23-E	1.758	2.197	2.502	
SP-21-C	2.258	2.197	2.079	
SP-22-C	1.758	2.197	2.502	
SP-23-C	1.758	2.197	2.502	

salva

PANADERÍA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERÍA Y
PASTELERÍA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

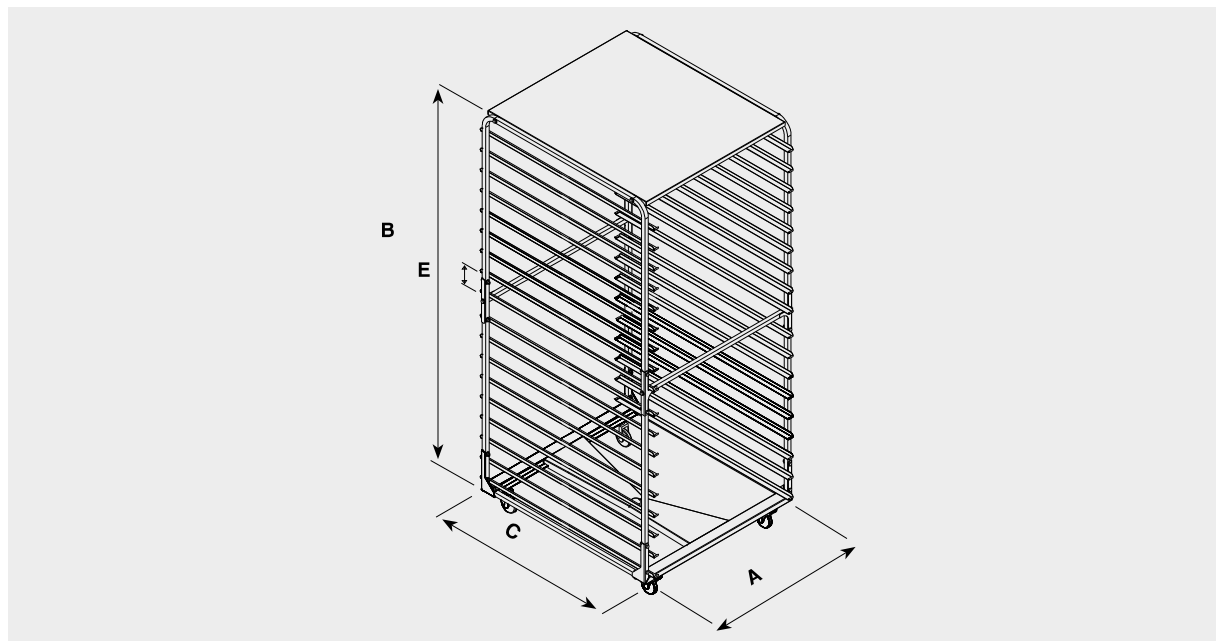
Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Sirocco

Horno de carro rotativo / *Rack rotating oven*

Dimensiones / *Dimensions*



BANDEJERO RACK	A mm	B mm	C mm
BSK/02 60 X 40	614	1.792	456
BSK/02 66 X 46	674	1.792	516
BSK/02 70 X 50	714	1.792	556
BSK/02 75 X 45	764	1.792	506
BSK/02 76 X 50	774	1.792	556
BSK/02 80 X 40	814	1.792	456
BSK/02 80 X 46	814	1.792	516
BSR/03 80 X 60	814	1.792	660
BSR/03 78 X 58	714	1.792	640
BSR/03 80 X 50	814	1.792	560
BSP/03 100 X 80	1.014	1.792	860
BSP/03 66 X 46	880	1.792	717

E mm BALDAS / LEVELS	
14	114,5
16	100,2
18	89
20	80

salva

**PANADERIA
BAKERY**

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

**PASTELERÍA
PASTRY**

Artesana /
Artisan

**PANADERIA Y
PASTELERIA
BAKERY AND
PASTRY**

**Hornos
Ovens**

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

**Fermentadoras
Proofers**

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

**Abatidores
congeladores
Blast chillers**

Ultra Artic

**Máquinas
Machines**

**Accesorios
Accessories**

**PIZZA
Hornos
Ovens**

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

**Condiciones
de venta
General sales
conditions**

**Plazos
de entrega
Delivery
periods**

**Simbología
Simbology**

Sirocco

Horno de carro rotativo / *Rack rotating oven*

Paneles de mandos / *Control panel*

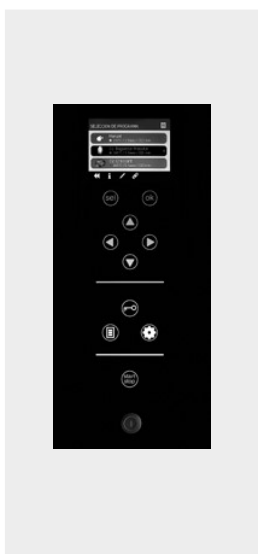
BASIC

- Tiro manual. / *Manual damper.*



STANDARD

- Fácil de programar y usar. / *Easy to program and use.*
- TOUCH CONTROL.
- Dígitos de gran tamaño. / *Large digits.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters:*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO-Parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*



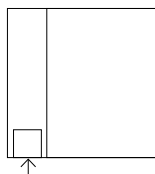
PREMIUM

- TOUCH CONTROL.
- Pantalla gráfica de gran tamaño 5,7". / *Large 5.7" graphic display 5,7".*
- Posibilidad de editar recetas con fotografías. / *Possibility of editing recipes with photographs.*
- Librería de pictogramas incorporada. / *Built-in pictogram library.*
- 150 programas con 10 fases en cada uno. / *150 programs 10 phases in each.*
- Gestión eficiencia energética. / *Energy efficiency management.*
- Calendario arranque temporizado. / *Timed Start Calendar.*
- Control automático del tiro. / *Automatic shot control.*
- Parámetros de eficiencia energética / *Energy Efficiency Parameters.*
 - Parámetro ECO (Auto Apagado). / *ECO parameter (Auto Off).*
 - Parámetro ECU (Mantenimiento eficiente de temperatura). / *Parameter ECU (Efficient temperature maintenance).*
- Función carga parcial. / *Partial load function.*
- Carga de programas y versiones mediante FIRMWARE. / *Loading programs and versions through FIRMWARE.*
- Posibilidad de conexión a web: SALVA LINK. / *Possibility of web connection: SALVA LINK.*

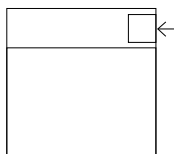
Accesos Técnicos A Quemador O Resistencias Eléctricas

Technical Access To Burner Or Electrical Resistances

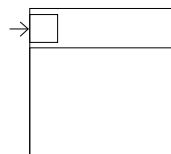
Modelo 21 / Deck 21



Modelo 22 / Deck 22



Modelo 23 / Deck 23



salva

PANADERÍA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTELERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERÍA Y
PASTELERÍA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofer

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven

4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology