

**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89  
**Иваново** (4932)77-34-06

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Казахстан** (772)734-952-31

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

<https://salva.nt-rt.ru/> || [sva@nt-rt.ru](mailto:sva@nt-rt.ru)

salva group

# Миссия

## Задача:

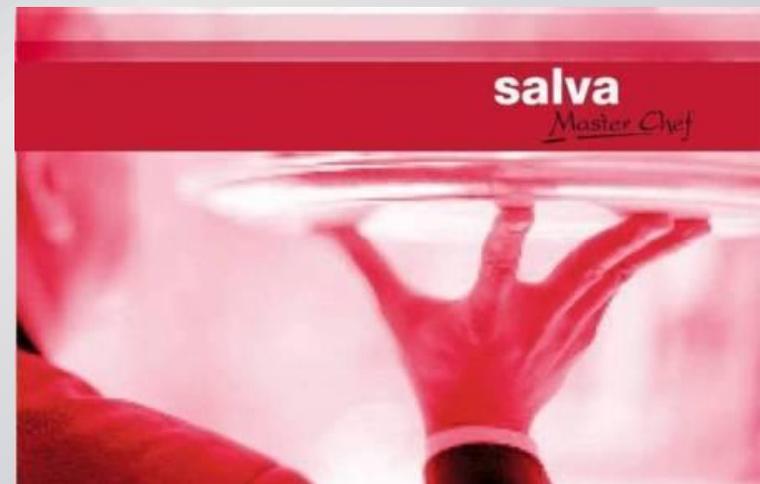
*“Обеспечение потребителя качественным конкурентоспособным оборудованием для процессов обработки теста и продуктов питания, приготовления и заморозки в области хлебопекарной и кондитерской промышленности, в секторе HoReCa (индустрия гостеприимства - общественное питание и гостиничное хозяйство)”.*

## 2 направления миссии

Хлебопекарный / кондитерский  
сектор: **Salva**



Сектор HoReCa: **Salva Masterchef**



## Группа компаний Salva

salva



salva



salva

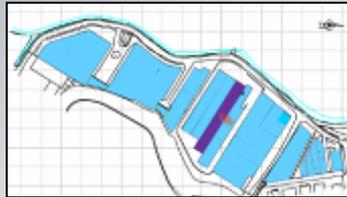


## Salva Group

INMASER



URDANIBIA



DICOEL



# Историческая справка

- **1942:** Хайме и Хуан Лурдес (Jaime, Juan Lordés) создали первую печь для жарки арахиса.
- **1943:** Основание компании SALVA в Сан-Себастьяне.
- **1956:** Производственный цех компании переместился в Gaintxurizketa (область Испании), являющимся текущим месторасположением завода-изготовителя в настоящее время.
- **1968:** Запуск в производство первой модульной печи.
- **1972:** Участие компании на международной выставке IBA в Берлине впервые. Начало экспортной деятельности SALVA.
- **1977:** Первый выпуск расстоечных шкафов и камер.
- **1980:** Запуск в производство серии конвекционных печей Kwik-Co.



# Историческая справка

- **1982:** Запуск в производство серии ротационных печей SIROCCO.
- **1985:** Франция – первая страна экспортной деятельности SALVA.
- **1992:** Присоединение компании INMASER к SALVA. Возникновение группы Salva Group.
- **1996:** Первая компания в своём секторе деятельности в Испании, получившая сертификат системы менеджмента качества ISO 9001.
- **1997:** Присоединение компании URDANIBIA к SALVA. Запуск производства хлебопекарных линий. Комплексное оснащение оборудованием SALVA производств в области хлебопекарной и кондитерской промышленности.
- **2000:** Запуск в производство циклотермических печей серии Магма.
- **2004:** Увеличение производственных площадей до 12,000 м<sup>2</sup>.
- **2006:** Создание подразделения Salva Masterchef для сектора HoReCa.
- **2011:** Присоединение компании MENDOZA к SALVA group.
- **2012:** Присоединение компании SAUS к SALVA group.



# Месторасположение



Hondarribia Национальный аэропорт (5 км)  
Bilbao Международный аэропорт (100 км)  
Biarritz Международный аэропорт (35 км)



Порт Bilbao (100 км)



**Salva Group** на протяжении всей истории существования и профессиональной деятельности уделяет большое внимание качеству продукции, основанному на:

- Достижении **удовлетворении потребностей заказчика** путём поставки продукции, приносящей выгоду, превышающую ожидания потребителя в пределах установленных им времени и бюджета.
- **Ответственности каждого сотрудника** компании в достижении получения качественной продукции и непрерывном поиске по её улучшению в ежедневном процессе работы.

С 1996 года Salva является обладателем сертификата системы менеджмента качества **ISO 9001: 2000**:

- будучи первой компанией в соответствующей сфере деятельности в Испании;
- одной из первых компаний в Европе, добившейся признания в данной системе.

Компания является также обладателем прочих сертификатов, позволяющих осуществлять экспорт продукции во многие страны мира (UL, GOST и другие).

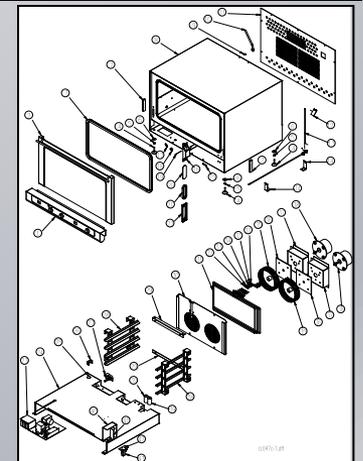
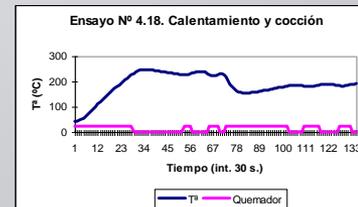
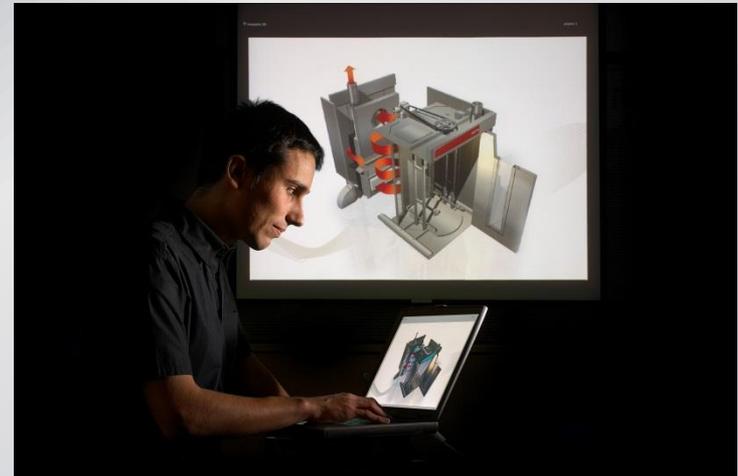


# Научно-исследовательская работа и Разработки (R & D)

**Отдел НИРиР (R & D)** непрерывно совершенствует свою деятельность на базе глубокого изучения и понимания **рыночного спроса**.

Динамическое развитие НИРиР Salva Group **непосредственно связаны** с работой других отделов компании, в частности, в областях **Контроля Качества, Маркетинга и Производства**, касающихся изучения и совершенствования соответствующих прототипов для получения **высококачественной продукции, удовлетворяющей потребности потребителя**.

- 20 сотрудников Технического отдела.
- 6 сотрудников отдела НИРиР (R&D).
- Более 14 действующих проектов.
- 3D автоматизированное проектирование.

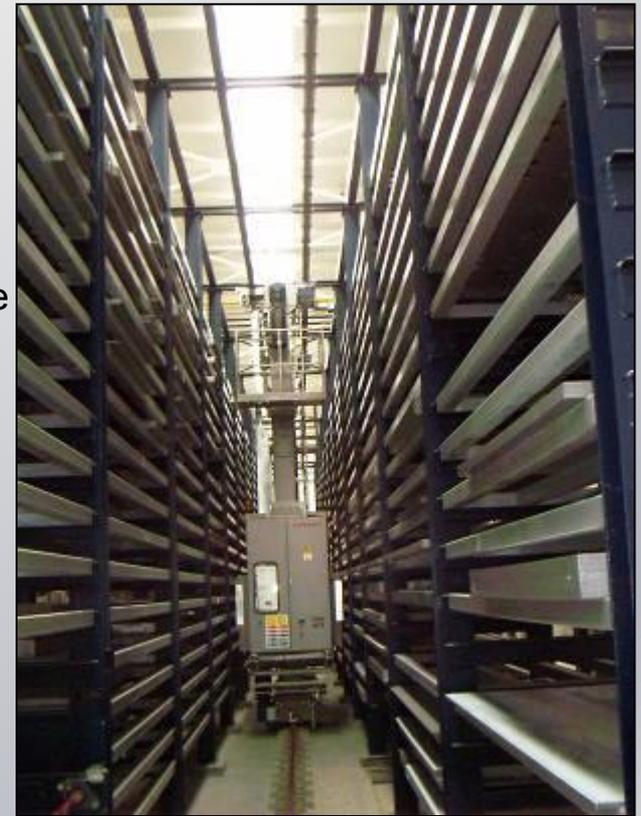


# Значение нового производства

**Salva Group** инвестировала в 2004 более €15 миллионов в расширение производственных площадей более, чем на 7.500 м<sup>2</sup>, и в установку современного производственного оборудования (станков) для процессов штамповки и механической обработки изделий со встроенным складом.

## Возможности:

- Интеграция больших производственных пробегов.
- Автоматизация процесса в закупочной потребности листовой стали.
- Автоматизация при отправке CAD файлов и их автоматическая конверсия в программное обеспечение оборудования (станки).
- Улучшенный контроль над обработкой углов в области сгибов в процессе производства.



# Склад



Поддержание регулярного наличия основных единиц оборудования на складе завода-изготовителя, ввиду **большого товарооборота** продукции, реализуемой Salva Group, и по причине предоставления заказчикам **лучших сроков поставки**, что является одной из **приоритетных задач SALVA**.

Качественный и оперативный сервис по **регулярному поддержанию** на складе наличия необходимых заказчиком **запасных частей** в моменты острой необходимости.

# Преимущества Salva Group:

1. Более 70-летний опыт работы на рынке хлебопекарной и кондитерской промышленности, в секторе HoReCa;
2. Финансовая стабильность;
3. Конкурентоспособность: самые последние технологии по рыночным ценам;
4. Команда, состоящая более чем из 200 профессионалов в соответствующем секторе;
5. Гибкость в адаптации к потребностям заказчика;

# Преимущества Salva Group:

6. Результат работы НИРиР (R & D) базируется на сосредоточении непрерывного усовершенствования, надёжности и удобстве в эксплуатации конечного продукта;
7. Международная деятельность с представительством во Франции, офисами продаж в Испании (Валенсии, Мадриде, Барселоне), представителями в Германии, Португалии, России и Украине, Великобритании, Турции, Ближнем Востоке, Чили, Китае, Юго-Восточной Азии;
8. Техническое обслуживание посредством оперативной профессиональной поддержки специалистов компании внутри страны и за её пределами 24 часа в сутки 365 дней в году.

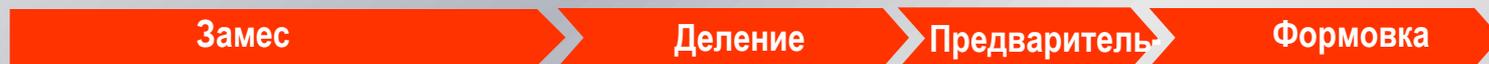
Хлебопекарный и кондитерский  
сектор

**salva**

# Примеры установки оборудования Salva в магазинах и производственных цехах



# Оборудование Salva: машины для хлебопекарной промышленности



# Оборудование Salva:

## Тестомесильные машины

1. **Спиральные тестомесильные машины;**
2. **Тестомесильные машины с 2-мя месильными органами;**
3. **Подъемники-опрокидыватели для тестомесильных машин с 2-мя месильными органами.**

1



2



3



# Оборудование Salva:

## Делители теста

1. Ручные настольные и на подставке делители теста;
2. Гидравлические делители теста;
3. Полуавтоматические делители-округлители теста.

1



2



3



# Оборудование Salva:

Линия по производству хлеба (багеты, батоны и т.п.)

- 1. Автоматический объемный делитель** – получение точно заданного веса тестовых заготовок при делении на равные части;
- 2. Камера предварительной расстойки** - приведение тестовых заготовок в оптимальное состояние для последующего процесса формовки;
- 3. Формовочная машина вертикального типа** – формовка багетов идентичной формы. Посредством использования функции пред-раскатки, постепенно и однородно происходит удлинение частей тестовых заготовок непрерывным автоматическим способом.



■ Опция: Пред-раскатка

# Оборудование Salva:

## Формовочные машины

1. **Горизонтальные формовочные машины;**
2. **Формовочные машины для листовых тестовых заготовок;**
3. **Формовочные машины для производства чиабатты.**

2



1



3



# Оборудование Salva:

## Шкафы и камеры окончательной расстойки

- **Места установки и эксплуатации:** пекарни, кондитерские магазины, гипер- и супермаркеты, «горячие точки» и т.п.
- Шкафы и камеры неконтролируемой ферментации (нагрев + влажность).
- Шкафы и камеры контролируемой ферментации (охлаждение + нагрев + влажность).
- Высококачественная единица оборудования с высокими показателями по хладопроизводительности, в соответствии с требованиями рынка Испании, с учётом эксплуатации оборудования при определённой температуре окружающей среды, являющейся одним из важных показателей правильного функционирования оборудования.
- Широкий модельный ряд.



# Оборудование Salva:

## Циклотермические печи серии Magma

- **Предназначены** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.
- Циклотермическая газовая многоярусная печь в конструктивном исполнении из цельных керамических подов с системой статического непрерывного и повторяющегося процесса теплоизлучения внутри камеры выпечки.
- **Пекарня:** лёгкость и удобство в эксплуатации с минимальным количеством занятого в производственном процессе персонала и высокими показателями по производительности.
- **Индустриальное производство:** возможность выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий, в том числе, деликатной (специальной) продукции, с высокими показателями по производительности и всегда безупречного качества.



# Оборудование Salva:

## Ротационные печи серии Sirocco

- **Предназначены** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.
- Циркуляция воздуха внутри камеры выпечки. Выпечка на вращающихся посредством поворотной платформы тележках с противнями. Исполнение: электрическая, газовая или на жидком виде топлива. Вместимость: от 14 до 40 противней в зависимости от модели.
- **Хлебопекарная промышленность:** удобство и простота в использовании, минимальное задействование персонала в процессе работы и высокая производительность.
- **Кондитерская промышленность:** возможность производства широкого ассортимента продукции, в том числе, деликатной (специальной) продукции, с высокой производительностью и выходом готового продукта безупречного качества.

С парогенератором.



# Оборудование Salva:

## Тележки для ротационных печей Sirocco

- Размещение тестовых заготовок на пекарские листы тележки с дальнейшей загрузкой в ротационную печь для целей выпечки.
- Результат: получение на выходе готовых хлебобулочных изделий «ручной работы» и традиционного хлеба высокого качества.
- Конвекция воздуха с ротацией при вращающейся тележке.



# Оборудование Salva:

## Подовые печи серии TAV



- **Применение:** традиционная выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий на подах печи.
- Подовая печь с паровыми кольцеобразными трубками в 2-ух исполнениях:
  - керамическая топочная камера;
  - металлическая топочная камера.
- Возможность выбора определённой комплектации печи: 3-4 уровня подов и от 2 до 4 дверей на каждом уровне.

# Оборудование Salva:

## Модульные печи

- **Места установки и эксплуатации:** пекарни, кондитерские магазины, пиццерии.
- **Исполнение:** электрические печи.
- **Применение:** выпечка пиццы, широкого ассортимента кондитерской и хлебопекарной продукции.
- Отсутствие циркуляции воздуха внутри камеры выпечки, **уникальная** система распределения нагрева.
- Получение высококачественной продукции на выходе.
- Широкий модельный ряд, в зависимости от потребностей заказчика.
- Печь устанавливается на расстоечный шкаф или подставку из нержавеющей стали на колёсах.



# Оборудование Salva: конвекционные печи серии Kwik-Co

**Места установки и эксплуатации :** кондитерские и пекарни, супермаркеты, бензозаправочные станции, «горячие точки» и т.п.

**Применение:** для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в частности: багетов, пирожных, слоёных изделий с начинкой и без, выпечки продукции «part-baked» и замороженных полуфабрикатов, специальных изделий.

**Описание:** Циркуляция воздуха и пара с равномерным распределением внутри камеры выпечки. Выпечка при помощи вынужденной конвекции. Очень прочная конструкция печи, простота и удобство в эксплуатации позволяют устанавливать и использовать печь в самых разнообразных точках общественного питания.

**Опции:** Расстоечный шкаф или подставка из нержавеющей стали на колёсах/ В электрическом или газовом исполнении.



# Оборудование Salva:

## Печи серии Labe

- Электрические конвекционные печи из нержавеющей стали с пароувлажнением.
- **Идеально подходят** для выпечки полуфабрикатов из замороженного теста и продукции «part-baked».
- Простое управление.
- «Холодная дверь» с двойным стеклом.
- Система реверсивного вращения вентиляторов двух турбин.
- **Предназначены** для выпечки, приготовления, разогрева, повторного нагрева пищи перед покупателями.



# Оборудование Salva:

## Другие виды машин

Машины для  
нарезки  
хлеба



Планетарные  
миксеры



Тестораскаточные  
машины



# Оборудование Salva: Аксессуары

- Электрический ковш
- Карамелизатор
- Инжектор крема
- Машина для темперирования шоколада
- Противни:
  - из нержавеющей стали;
  - алюминиевые;
  - с тефлоновым покрытием
- **Применение:** противни для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий



# Оборудование Salva: Витрины

- **Применение:** для выкладки и хранения кондитерских изделий, продукции сектора HoReCa.
- Независимые модули
- Нейтральные витрины
- Холодильные витрины
- Тепловые витрины



Сектор HoReCa:

**salva**

*Master Chef*

# Продукция

## Приготовление кондитерских изделий и традиционная выпечка – Модульная печь



- Традиционная модульная печь на подставке из нержавеющей стали на колёсах для выпечки разнообразных хлебобулочных изделий.
- Идеальна для приготовления кондитерских изделий и традиционной выпечки хлебобулочных изделий в целом.

# Продукция

## Пиццерия – модульная печь для пиццы



- Дизайн двери пода модульной печи специально разработан для выпечки пиццы.
- Температура нагрева достигает 400 °С.

# Продукция

## Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий- конвекционные печи Kwik-Co



ПЕЧИ КВИК-СО  
НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ  
*"THE NEW KWIK-CO"*



- Конвекционные печи в газовом или электрическом исполнении для регулярной выпечки свежего хлеба в ресторане.



# Продукция

## Выпечка хлебобулочных изделий - Labe



- Multifunctional convection ovens for baking bakery products, warming products and etc.

# Группа Salva

# salva group

**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89  
**Иваново** (4932)77-34-06

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Казахстан** (772)734-952-31

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93