

salva

75
YEARS
Since 1943

salva



salva

English / German

REINVENTING
THE HOT POINT
*DEN HEISSEN PUNKT
NEU ERFINDEN*



Labe



New design / Quality of proven cooking / Low consumption / easy maintenance.

The LABE family of ovens has always been characterized by a proven quality and for responding completely satisfactorily in the most diverse scenarios.

*Neues Design / Bewährte Backqualität/
Geringer Verbrauch / Einfache Wartung.*

Die Ofenfamilie LABE zeichnet sich seit jeher durch eine nachgewiesene Qualität aus und bietet so die Möglichkeit, in den unterschiedlichsten Bereichen hervorragend zu arbeiten.

REINVENTING
THE HOT POINT
*DEN HEISSEN PUNKT
NEU ERFINDEN*



labe

P:10 F:1
PROGRAMMI
TEMPERATURA: 180°C
TEMPO: 10:00
SECUR: 10 SEC
SALVA: 10:00

⏪ ⏩ ⏴ ⏵ ⏶ ⏷ ⏸ ⏹ ⏺ ⏻ ⏼ ⏽ ⏾ ⏿

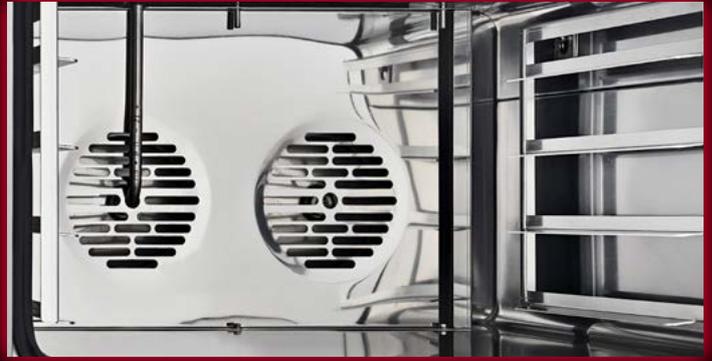
salva

GREAT COOKING QUALITY

The two perfectly sized turbines and the high quality moisture system (DIRECT HUMIDITY) result in a perfectly cooked product. Thus highlighting its great regularity of cooking and the appearance of the final product.

GUTE BACKQUALITÄT

Die zwei perfekt dimensionierten Turbinen und das hochwertige Feuchtigkeitssystem (DIRECT HUMIDITY) ergeben ein perfekt gebackenes Produkt. Diese Komponenten garantieren ein gleichmäßiges Backen und eine perfekte OpDk des Gebäckes.



LOW MAINTENANCE

Designed and manufactured to last. The selection of high quality components allows you to have a furnace with minimum maintenance times, allowing you to make your business even more profitable.

GERINGER WARTUNGSAUFWAND

Entwickelt und hergestellt für eine lange Lebensdauer. Feuerfest. Durch die Auswahl hochwertiger Komponenten erhalten Sie einen Ofen mit langen Wartungsintervallen, mit dem Sie Ihr Geschäft noch rentabler machen können.

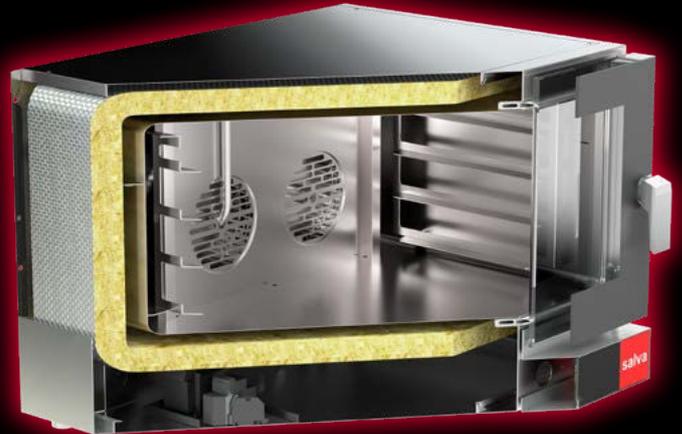


LOW CONSUMPTION

The use of high density insulating blanket to insulate the entire cooking chamber allows to obtain a furnace with high energy efficiency. In addition to the use of a low emissive glass (LOW-E) in the door, an efficient and totally safe oven is achieved.

GERINGER ENERGIEVERBRAUCH

Die Verwendung einer dichten Isoliermaße um die gesamte Backkammer, garantiert eine hohe Energieeffizienz des Ofens. Zusätzlich zur Verwendung eines emissionsarmen Glases (LOW-E) in der Tür wird ein effizienter und absolut sicherer Ofen erzielt.



EASY CLEANING

Two movements are those that are needed to perfectly clean the chamber and the oven door labe. The new E-CLEANING system allows to keep the oven in an unbeatable state.

EINFACHE REINIGUNG

Zwei Bewegungen sind erforderlich, um die Kammer und die Backofentürbeschriftung perfekt zu reinigen. Das neue E-CLEANING-System ermöglicht es, den Ofen in einem unschlagbaren Zustand zu halten.



WELCOME TO THE ERA OF TECHNOLOGY. *WILLKOMMEN IN DER ÄRA DER TECHNOLOGIE.*

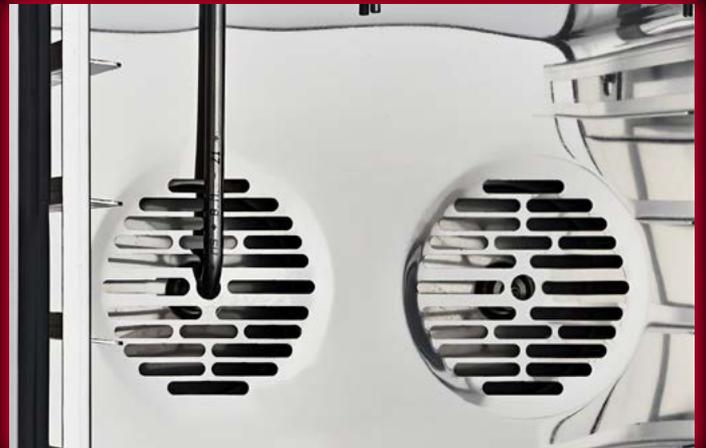


LOW-E

Use of low thermal emission crystals and double glazing for a great thermal bridge break.

LOW-E

Verwendung von Kristallen mit geringer Wärmeabgabe und Doppelverglasung für einen hervorragenden Wärmebrückenbruch.



DIRECT HUMIDITY

High quality moisture generation system.

DIREKTE FEUCHTIGKEIT

Hochwertiges Feuchtigkeitserzeugungssystem.



FAN MOBILITY

Improved air flow to obtain a spectacular cooking result.

VENDLATOREN-LEISTUNG

Verbesserter Luftstrom für ein spektakuläres Backergebnis.



LOW REPAIR

Easy access system and component repair.

LEICHTEREINIGUNG

Leichte Reinigung des Interieurs.

TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Model	kW	Capacity Kapazität (mm)	Depth open door Tiefe offene Tür (mm)	Depth Tiefe (mm)	Width Breit (mm)	High groß (mm)	Weigh Gewicht (kg)
LT-4	6.5	4 (600 x 400)	1155	736	840	612	80
LT-4 + H							
LT-4 PL			1542		839	613	
LT-4+H PL							



LT-4 PL



LT-4

CONTROL PANEL STEUERUNGEN



ACCESSORIES ZUBEHÖR



TRAY SUPPORT

Support on which the oven can be placed and allows the storage of trays.

UNTERBAUTEN

Zur Aufnahme des Ofens und Bereithaltung der Backblechen.

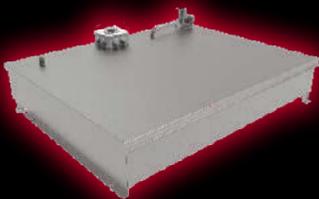


STOVE

Accessory that allows to obtain a perfectly regulated temperature, obtaining a high quality product fermentation.

GÄRSCHRANK

Ein Zubehör-Produkt, das es ermöglicht, eine perfekt geregelte Temperatur zu erreichen und eine qualitativ hochwertige Produktfermentation zu erzielen.



HOOD CONDENSER

Hood with steam condenser that allows to locate the oven in those places without chimney or smoke evacuation.

ABZUGSHAUBE MIT KONDENSATOR

Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, die es ermöglicht, den Ofen an Orten ohne Dampfzug aufzustellen.



TRAYS

Indispensable in any hot spot. A complete range of trays provided by the Labe oven with great cooking possibilities. From pre-cooked pastries to baguette through macarons and other delicate products.

BACKBLECHE

Unverzichtbar an jedem Hot Spot. Ein komplettes Sortiment von Backblechen für den Labe Ofen mit hervorragenden Backeigenschaften. Vom vorgebackenen Gebäck über Baguettes bis hin zu Macarons und anderen delikaten Produkten.

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.

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

