

salva

Panadería, Pastelería y Pizza *Bakery, Pastry and Pizza*



Vanguardia con sabor a tradición desde 1943
Cutting-edge with a taste of tradition since 1943

ES – EN

Enero / January 2023



PANADERÍA Y PASTELERÍA
BAKERY AND PASTRY

Labe trans

eléctrico / *electric*



Los hornos Labe son los hornos de convección eléctricos que Salva ofrece como solución a una cocción fácil frente al público, permitiendo ofrecer pan caliente a todas horas como piden los clientes.

Ideal para instalarlo en tienda, despacho de pan o cafetería y cocer en el momento a la vista del público.

Labe bake off ovens are the electrical convection ovens which Salva offers as a solution to baking in front of customers, satisfying their demand for hot bread throughout the day.

Ideal for installation in a shop, bakery or coffee shop for baking in front of customers.

PANADERÍA Y PASTELERÍA
BAKERY AND PASTRY

Labe trans

eléctrico / *electric*

Características técnicas / *Technical characteristics*



TIPOS/TYPE	KW	FASES/ PHASES	V	A	Hz	VOLUMEN/ VOLUME dm ³ Cu. Ft.
HORNO/OVENLT-3+H DIGITAL	3.7	1~	220/230	16,1	50	60/2.1

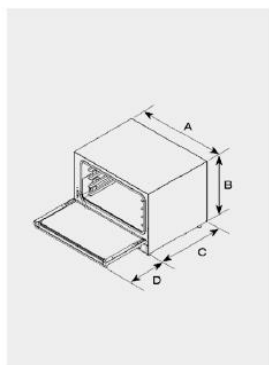
PUERTA PANADERA/DOWN OPENING DOOR

HORNO/OVENLT-4+H III	6.5	3N~	230/400	14/8	50	76,8/2.7
HORNO/OVENLT-4+H I	6.5	1~	230	24	50	

PUERTA LATERAL/SIDE OPENING DOOR

HORNO/OVENLT-4+H III PL	6.5	3N~	230/400	14/8	50	76,8/2.7
HORNO/OVENLT-4+H I PL	6.5	1~	230	24	50	
ESTUFA/PROOFE LTE-8	1,1	1~	230	5	50	154/5.4

Dimensiones / *Dimensions*



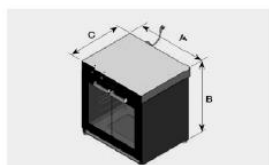
HORNO/ OVEN	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso/ Weight Kg	Capacidad/ N° Trays Bleche	Separación entre bandejas (mm) Separation btw. Trays (mm)
LT-3+H Digital	783	515	665	730	45	3 (60X40)	-

PUERTA PANADERA/DOWN OPENING DOOR

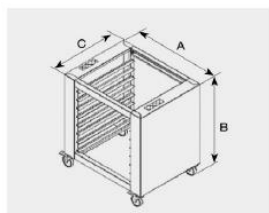
LT-4+H	840	613	736	419	80	4 (60X40)	80
--------	-----	-----	-----	-----	----	-----------	----

PUERTA LATEAL/SIDE OPENING DOOR

LT-4+H PL	839	613	736	806	80	4 (60X40)	80
-----------	-----	-----	-----	-----	----	-----------	----



ESTUFA/ PROOFER	A mm	B mm	C mm	Peso/ Weight Kg	Capacidad/ N° Trays Bleche	Separación entre bandejas (mm) Separation btw. Trays (mm)
LTE-8	840	883	683	90	8 (60X40)	85



SOPORTE/ SUPPORT	A mm	B mm	C mm	Peso/ Weight Kg	Capacidad/ N° Trays Bleche	Separación entre bandejas (mm) Separation btw. Trays (mm)
LTS-4	840	550	655	-	4 (60X40)	-
LTS-8	840	882	655	12	8 (60X40)	85

Labe trans

eléctrico / *electric*

Horno eléctrico de convección / *Convection electric oven*



HORNO	
Código/Code	Descripción/Description
5240400000	HORNO LT-3+H 60X40 DIGITAL <i>OVEN LT-3 60X40 DIGITAL</i>



HORNO SIN HUMEDAD, PUERTA PANADERA, PANEL ELECTROMECAÁNICO
WITHOUT HUMIDITY, DOWN OPENING DOOR, ELECTROMECHANICAL PANEL OVEN

1424010000	HORNO LT-4/17 I <i>OVEN LT-4/17 I</i>
1424210000	HORNO LT-4/17 III 400 V <i>OVEN LT-4/17 III 400 V</i>

HORNO CON HUMEDAD, PUERTA PANADERA, PANEL ELECTROMECAÁNICO
WITH HUMIDITY, DOWN OPENING DOOR, ELECTROMECHANICAL PANEL OVEN

1424000000	HORNO LT-4+H/17 I <i>OVEN LT-4+H/17 I</i>
1424200000	HORNO LT-4+H/17 III 400 V <i>OVEN LT-4+H/17 III 400 V</i>

HORNO CON HUMEDAD, PUERTA PANADERA, PANEL DIGITAL
WITH HUMIDITY, DOWN OPENING DOOR, DIGITAL PANEL OVEN

1424080000	HORNO LT-4+H/17 I LS <i>OVEN LT-4+H/17 I LS</i>
1424280000	HORNO LT-4+H/17 III LS 400 V <i>OVEN LT-4+H/17 III LS 400 V</i>



HORNO CON HUMEDAD, PUERTA LATERAL, PANEL ELECTROMECAÁNICO
WITH HUMIDITY, SIDE DOOR, ELECTROMECHANICAL PANEL OVEN

1424020000	HORNO LT-4+H/17 I PL <i>OVEN LT-4+H/17 I PL</i>
1424220000	HORNO LT-4+H/17 III PL 400 V <i>OVEN LT-4+H/17 III PL 400 V</i>

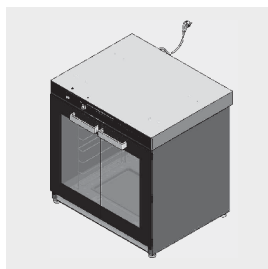
HORNO CON HUMEDAD, PUERTA LATERAL, PANEL DIGITAL
WITH HUMIDITY, SIDE DOOR, DIGITAL PANEL OVEN

1424070000	HORNO LT-4+H/17 I LS PL <i>OVEN LT-4+H/17 I LS PL</i>
1424270000	HORNO LT-4+H/17 III LS PL 400 V <i>OVEN LT-4+H/17 III LS PL 400 V</i>

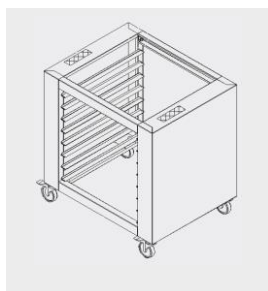
Labe trans

eléctrico / *electric*

Horno eléctrico de convección / *Convection electric oven*



ESTUFA / PROOFE LTE	
Código/Code	Descripción/Description
1424009000	ESTUFA LTE-8/17 60X40 <i>PROOFER LTE-8/17 60X40</i>



SOPORTE / SUPPORT LTS	
Código/Code	Descripción/Description
1420003000	SOPORTE LTS-4/00 60X40 <i>SUPPORT LTS-4/00 60X40</i>
1420001000	SOPORTE LTS-8/00 60X40 <i>SUPPORT LTS-8/00 60X40</i>

ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS / 2 OVENS COUPLING	
Código/Code	Descripción/Description
1421903415	ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS LT/LT <i>2 OVENS COUPLING LT/LT</i>
1421903430	ACOPLAMIENTO ENTRE HORNOS LT/LT Y CONDENSADOR DE VAHOS <i>2 OVENS COUPLING LT/LT & STEAM CONDENSER</i>

OPCIÓN / OPTION	
Código/Code	Descripción/Description
1424006010	CAMPANA LTC/8 <i>HOOD EMBELLISHER LTC/8</i>
1426006000	CONDENSADOR DE VAHOS CV-LT/8 <i>AUTOMATIC CONDENSER CV-LT/8</i>

Relación de símbolos

Symbol relationship



Hotel
Hotel



Supermercado
Supermarket



Estación de servicio
Gas station



Cafetería
Coffee shop

Hornos / Ovens



Eléctrico
Electric



Gas o gas oil
Gas or diesel



Gas, gasoil o eléctrico
Gas, diesel or electric



Horno de convección
Convection oven



Horno de radiación
Radiant heat oven

Características técnicas / Technical characteristics



Ampliable modular
Can grow modular



Espacio reducido
Small foot print



Agua fría
Cold water



Bajo consumo
Low energy consumption



Fermentación directa
Direct proofing



Limpieza
Easy to clean



Calidad de vapor
Steam quality



Frío-calor
Cold-heat



Movilidad
Mobility



Calidad
Quality



Gran aislamiento
Well insulated



Opción conectividad
Connectivity option



Carro rotativo
Rack rotating



Gran producción
High production



Pan y bollería
Bread and danish pastries



Conexion rápida
Plug and play



Horno de convección
Convection oven



Precisión
Precision



Control de humedad
Humidity control



Tecnología Touch
Touch technology



Rápida respuesta
Quick response



Control de temperatura
Temperature control



Control de temperatura
Temperature control



Resistente
Heavy duty

salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.U.
GI-636, Km 6 - Pol. 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
España

Teléfono: +34 943449300
E-mail: salva@salva.es