

75  
YEARS  
Since 1943

salva

salva

salva

English / German



# REINVENTING HOT FOOD POINTS *DIE BROTVERKAUFSSTELLE NEU ERFINDEN*

TICH 6  
N 7  
D PORK 9



NEW DESIGN / IMPROVED BAKING QUALITY /  
LOW CONSUMPTION / EASY MAINTENANCE.

The LABE oven range has always been characterised  
by its proven quality and its ability to perform in any  
scenario.

*NEUES DESIGN/ BESSERE  
BACKQUALITÄT/ NIEDRIGER VERBRAUCH/  
WARTUNGSFREUNDLICH.*

*Die Backofenfamilie LABE hat sich schon immer  
durch bewährte Qualität ausgezeichnet und dadurch,  
dass sie in den unterschiedlichsten Szenarien eine  
vollkommen zufriedenstellende Lösung bietet.*

Labe



# REINVENTING HOT FOOD POINTS

## DIE BROTVERKAUFSTELLE NEU ERFIN



### HIGH BAKING QUALITY

The two perfectly sized turbines and the high quality humidity system (DIRECT HUMIDITY) ensure a perfectly baked product. Uniform baking is also a strong point.

### HERVORRAGENDE BACKQUALITÄT

Die zwei perfekt dimensionierten Turbinen und das hochwertige Befeuchtungssystem (DIRECT HUMIDITY) sorgen für ein perfekt gebackenes Produkt, wobei vor allem der äußerst gleichmäßige Backvorgang hervorzuheben ist.

### LOW MAINTENANCE

Designed and built to last. Fireproof. The use of high quality components ensures an oven with low maintenance times, allowing you to make your business even more profitable.

### WARTUNGSARM

Für lange Haltbarkeit konzipiert und gefertigt. Unverwüstlich. Durch die Auswahl hochwertiger Komponenten hat der Backofen kurze Wartezeiten, wodurch Ihr Geschäft noch rentabler wird.

### LOW CONSUMPTION

The oven has high energy efficiency thanks to the high-density blanket that insulates the entire baking chamber. The use of low-emissivity glass (LOW-E) in the door achieves an efficient oven that is completely safe to touch.

### ENERGIESPAREND

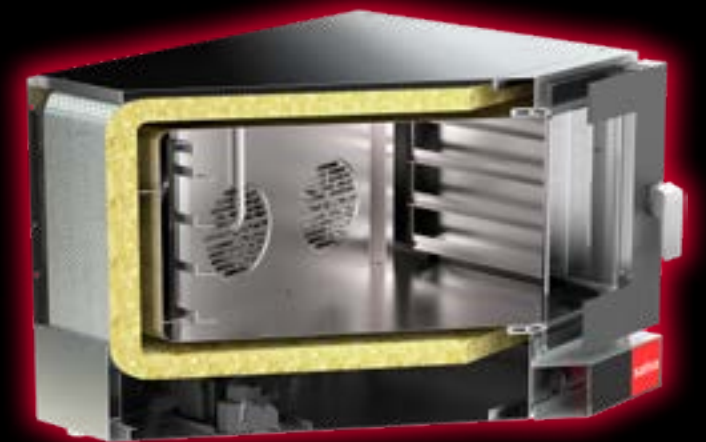
Durch den Einsatz einer hochdichten Isolierdecke zur Isolierung der gesamten Backkammer hat der Backofen eine hohe Energieeffizienz. Fügt man hierzu die Verwendung eines Niedrigemissionsglases (LOW-E) in der Tür hinzu, bekommt man einen effizienten, vollkommen berührungssicheren Ofen.

### EASY TO CLEAN

Just two movements are needed to perfectly clean the labe oven's chamber and door. The new E-CLEANING system keeps the oven in a perfect condition.

### REINIGUNGSFREUNDLICH

Um Backkammer und Tür des Labe-Backofens perfekt reinigen zu können, benötigt man nur zwei Handgriffe. Durch das neue E-CLEANING-System kann der Backofen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.





# WELCOME TO THE AGE OF TECHNOLOGY. WILLKOMMEN IN DER ÄRA DER TECHNOLOGIE.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS TECHNISCHE DATEN

Tipo	kW	Capacidad Capacité (mm)	Fondo puerta abierta Fondo puerta abierta (mm)	Fondo Fondo (mm)	Ancho Ancho (mm)	Alto Alto (mm)	Peso Peso (kg)
LT-4	6.5	4 (600 x 400)	1155	736	840	612	80
LT-4 + H			1542				
LT-4 PL			839	613			
LT-4+H PL							



LT-4 PL



LT-4



**LOW-E**  
Use of low thermal emission glass and double glazing for improved thermal bridge break.

**LOW-E**  
Einsatz von Gläsern mit geringer Wärmeemission und Doppelverglasung für eine bessere thermische Trennung.



**DIRECT HUMIDITY**  
Redesigned high-quality humidity generating system.

**DIRECT HUMIDITY**  
Verbessertes, hochwertiges Befeuchtungssystem.

## CONTROL PANEL BEDIENFELD



## ACCESSORIES ZUBEHÖR



**TRAY RACK**  
Rack to store trays. The rack also places the oven at an ergonomic working height.

**BACKBLECHSTÄNDER**  
Ständer für die Aufbewahrung von Backblechen. Gleichzeitig befindet sich der Backofen dadurch auf einer sehr ergonomischen Arbeitshöhe.



**PROOFER**  
Accessory to obtain a perfectly regulated temperature, thus ensuring high-quality product fermentation.

**GÄROFEN**  
Durch die perfekt regulierte Temperatur dieses Geräts erhält man eine hochwertige Gärung.



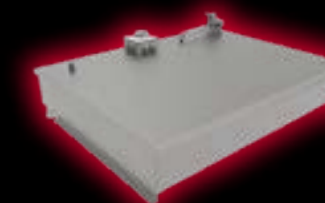
**FAN MOBILITY**  
Improved airflow for spectacular baking results.

**FAN MOBILITY**  
Verbesserter Luftstrom für ein atemberaubendes Backergebnis.



**LOW REPAIR**  
System for easy access and repair of components.

**LOW REPAIR**  
Leichter Zugriff und Reparatur von Komponenten.



**STEAM CONDENSER/HOOD**  
Hood with steam condenser to install the oven in premises without a flue.

**DAMPFKONDENSATOR/ ABZUGSHAUBE**  
Abzugshaube mit Dampfkondensator, durch den der Backofen auch in Räumen ohne Dunstabzugsrohr aufgestellt werden kann.



**TRAYS**  
Indispensable for hot food points. A complete range of trays that gives the Labe oven outstanding baking options. From pre-cooked pastries to baguettes, macaroons and other delicate products.  
**BACKBLECHE**  
Unverzichtbar in jeder Brotverkaufsstelle. Eine umfassende Bandbreite an Backblechen, die den Labe-Backofen mit großen Back-möglichkeiten versieht. Angefangen bei vorgebackenen Backwaren über Baguettes bis hin zu Baisers und anderen empfindlichen Produkten.

# salva

## SALVA INDUSTRIAL S.L.U.

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](http://www.salva.es)



## SPAIN / SPANIEN

### NORTE Y CENTRO

Iñaki Recondo  
Tel: (+34) 609 420 415  
inakir@salva.es

### CATALUÑA, LEVANTE, BALEARES, SUR Y CANARIAS

Vicente Mir  
Tel: (+34) 609 425 459  
vtemir@salva.es

### RETAIL

Jorge Bernues  
Tel: (+34) 696 497 559  
jorge@salva.es

## FILIALS / FILIALEN

## EUROPE/ EUROPE

### SALVA FRANCE, S.A.R.L.

Sogaris, 226  
94664 Rungis Cedex (France)  
Tel: (+33) 1 45 152 770  
Fax: (+33) 1 45 152 771  
e-mail: info@salva.fr

### REGION PARISIENNE

Julienne Girardot  
Tel: (+33) 752 60 14 03  
julien.girardot@salva.fr

### EST et SUD EST

Julienne Girardot  
Tel: (+33) 752 60 14 03  
julien.girardot@salva.fr

### DOM-TOM , BELGICA y GMS

Julienne Girardot  
Tel: (+33) 752 60 14 03  
julien.girardot@salva.fr

### NORD OUEST

Frederic Breard  
Tel: (+33) 682 65 23 01  
frederic.breard@salva.fr

### SUD

Alain Serenne  
Tel: (+33) 616 44 62 40  
alain.serenne@salva.fr

### SALVA PORTUGAL

Frank Teixeira  
Tel: (+33) 609 491 426  
franck@salva.es

### SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli  
Tel: (+39) 389 146 36 46  
lamparelli.saverio@salvagroup.net

### SALVA ESCANDINAVIA, HOLANDA

Ms. Iryna Alekhnovych  
Tel: (+34) 689 277 853  
iryna@salva.es

### SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

Ms. Iryna Alekhnovych  
Tel: (+34) 689 277 853  
iryna@salva.es

### SALVA UNITED KINDOM & IRELAND

Mr. Graham Smith  
Tel: (+44) 07974 739152  
graham.smith@salvagroup.net

### SALVA DEUTSCHLAND

Oier Salaberria  
Tel: (+34) 696446100  
oier@salva.es

### SALVA TURKEY

Mr. Semih Somer  
Tel: (+90) 212 280 49 64  
info@somer.com.tr

## AMERICA/ AMERIKA

### USA / CANADA

Oier Salaberria  
Tel: (+34) 696446100  
oier@salva.es

### MEXICO/ CENTROAMÉRICA-CARIBE

Victor Gonzalez  
Tel: +52 1 (55)5465-4229  
victor.gonzalez@salvagroup.net

### SUDAMÉRICA

Juan pablo lopez  
Tel: +34 690 849 570  
juanpablo@salva.es

## AFRICA / AFRIKA

### MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

Frank Teixeira  
Tel: (+33) 609 491 426  
franck@salva.es

### SENEGAL/ NIGERIA

Frank Teixeira  
Tel: (+33) 609 491 426  
franck@salva.es

### TANZANÍA / KENIA/ UGANDA

Oier Salaberria  
Tel: (+34) 696446100  
oier@salva.es

## ASIA / ASIEN

### SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

Mr. Usama Omar  
Tel: (+971) 55 213 7774  
usama.omar@salvagroup.net

### SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREAAN

Mr. Mikel Larrañaga  
Tel: (+63) 917 565 1561  
mlarra@salvagroup.net

### SALVA SOUTH EAST ASIA

M. Linda Cheong  
Tel: (+65) 9388 6027  
linda.cheong@salvagroup.net

### SALVA INDIA

Mr. Sandeep Chanana  
Tel: (+91) 98 10 29 85 78  
sandeep.chanana@salvagroup.net

### SALVA CHINA

Sylvia Zhao  
Tel: (+86) 15279161885  
zhao@salvagroup.net

### M. Danny Kok

danny@ultimatecircle.com.my  
Tel: (+60) 12 388 3782