

Salva

75
YEARS
Since 1943

salva



salva

Español / Francés

REINVENTANDO
EL PUNTO CALIENTE

*RÉINVENTER
LE POINT CHAUD*



Labe



Nuevo diseño/ Calidad de cocción contrastada/
Bajo consumo/ fácil mantenimiento.

La familia de hornos LABE siempre se ha
caracterizado por una calidad contrastado y por
responder de forma totalmente satisfactoria en
los más diversos escenarios.

*Nouvelle conception / Qualité de cuisson améliorée /
Faible consommation / Maintenance facile.*

*La famille des fours LABE a toujours été caractérisée
par une qualité éprouvée et une réponse totalement
satisfaisante dans les scénarios les plus divers.*

REINVENTANDO EL
PUNTO CALIENTE
*REINVENTER LE
POINT CHAUD*



GRAN CALIDAD DE COCCIÓN

Las dos turbinas perfectamente dimensionadas y el sistema de humedad de alta calidad (DIRECT HUMIDITY) dan como resultado un producto perfectamente cocido. Destacando así su gran regularidad de cocción y el aspecto del producto final.

GRANDE QUALITÉ DE CUISSON

Les deux turbines parfaitement dimensionnées et le système d'humidité de haute qualité (DIRECT HUMIDITY) permettent d'obtenir un produit parfaitement cuit. Soulignant sa grande régularité de cuisson.



BAJO MANTENIMIENTO

Diseñado y fabricado para durar. Incombustible. La selección de componentes de alta calidad permiten disponer de un horno con tiempos de mantenimiento, mínimos permitiendo rentabilizar aún más tu negocio.

SOUS MAINTENANCE

Conçu et fabriqué pour durer. Incombustible La sélection de composants de haute qualité permet de disposer d'un four nécessitant peu de maintenance, ce qui vous permet de rentabiliser davantage votre entreprise.

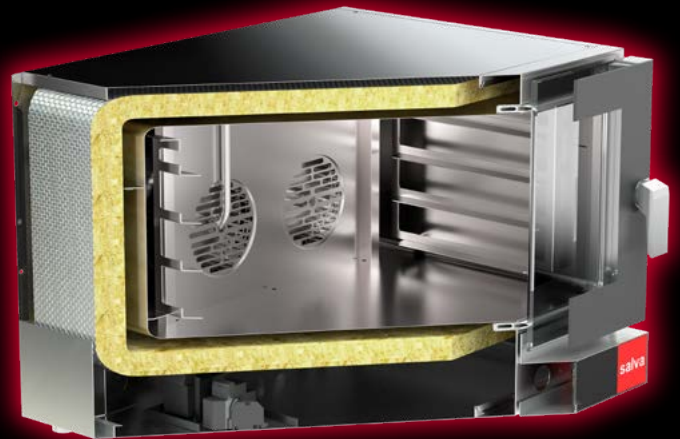


BAJO CONSUMO

El uso de manta aislante de alta densidad para aislar toda la cámara de cocción permite obtener un horno con alta eficiencia energética. Sumado a la utilización de un cristal bajo emisivo (LOW-E) en la puerta, se logra un horno eficiente y totalmente seguro al tacto.

FAIBLE CONSOMMATION

L'utilisation d'une couverture isolante à haute densité pour isoler l'ensemble de la chambre de cuisson permet d'obtenir un four à haute efficacité énergétique. Sumada à l'utilisation d'un verre à faible émission (LOW-E) dans la porte, un four efficace est réalisé et totalement sans danger au toucher.



FÁCIL LIMPIEZA

Dos movimientos son los que se necesitan para poder limpiar perfectamente la cámara y la puerta del horno labe. El nuevo sistema E-CLEANING permite mantener el horno en un estado inmejorable.

NETTOYAGE FACILE

Deux mouvements sont nécessaires pour pouvoir nettoyer parfaitement la chambre et la porte du four à labe. Le nouveau système E-CLEANING permet de maintenir le four dans un état imbattable.



BIENVENIDO A LA ERA DE LA TECNOLOGÍA. *BIENVENUE À L'ÈRE DE LA TECHNOLOGIE.*



LOW-E

Empleo de cristales de baja emisión térmica y doble cristal para una gran ruptura de puente térmico.

LOW-E

Utilisation de cristaux à faible émission thermique et de double vitrage pour une meilleure rupture de pont thermique.



DIRECT HUMIDITY

Sistema de generación de humedad de alta calidad rediseñado.

HUMIDITÉ DIRECTE

Système de génération d'humidité de haute qualité repensé.



FAN MOBILITY

Flujo de aire mejorado para obtener un resultado de cocción espectacular.

MOBILITÉ DU VENTILATEUR

Flux d'air amélioré pour un résultat de cuisson spectaculaire.



LOW REPAIR

Sistema de fácil acceso y reparación de componentes.

LOW REPAIR

Système d'accès facile et de réparation des composants.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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



LT-4 PL



LT-4

PANEL DE MANDOS

TABLEAUX DE COMMANDE



ACCESORIOS

ACCESOIRES



SOPORTE BANDEJAS

Soporte sobre el cual se puede colocar el horno y permite el almacenaje de bandejas.

SUPPORT DE PLATEAU

Support qui permet le stockage des plateaux. À leur tour, deux personnes ont placé le four à une hauteur de travail totalement ergonomique.

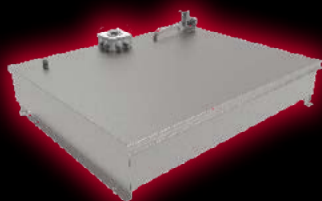


ESTUFA

Accesorio que permite obtener una temperatura perfectamente regulada, obteniendo una fermentación de producto de alta calidad.

ETUVE

Accessoire qui permet d'obtenir une température parfaitement régulée, obtenant une fermentation d'un produit de haute qualité.



CONDENSADOR DE VAHOS/ CAMPANA

Campana con condensador de vahos que permite ubicar el horno en aquellos locales sin chimenea de evacuación de humos.

CONDENSEUR DE VAPEURS/ HOTTE

Hotte avec condenseur de vapeurs qui permet de localiser le four dans ces locaux sans cheminée d'évacuation de fumée.



BANDEJAS

Indispensables en cualquier punto caliente. Una gama completa de bandejas que dota el horno Labe con grandes posibilidades de cocción. Desde bolleria precocida a baguette pasando por macarons y otros productos delicados.

PLATEAUX

Indispensable dans tout point chaud. Une gamme complète de plateaux qui donne au four Labe de grandes possibilités de cuisson. De la pâtisserie baguette pré-cuite aux macarons et autres produits délicats.

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

