

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*



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.

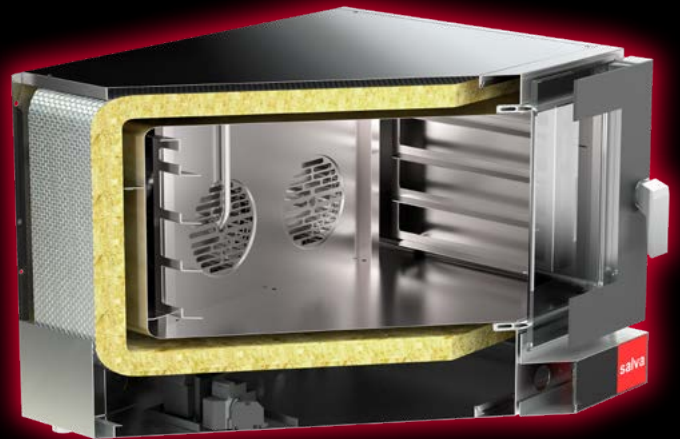


LOW CONSUMPTION

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.

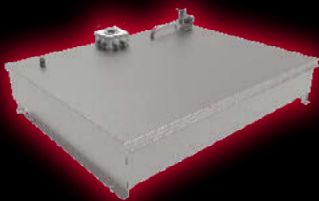


STOVE

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



OFFICES / VERTRETUNGENS

NORTE Y CENTRO

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

SUR Y CANARIAS

Fco. Javier García
Tel: (+34) 618 102 174
fjgarcia@salva.es

GRANDES CUENTAS- HOSTELERÍA

Miquel Espada
Tel: (+34) 629 434 139
espada@salva.es

CATALUÑA, LEVANTE Y BALEARES

Vicente Mir
Tel: (+34) 608 425 459
vtemir@salva.es

GMS

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

FILIALS / FILIALEN

FILIALS / FILIALEN

EUROPA/ 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

Frank Michaud
Tel: (+33) 624 28 51 45
franck.michaud@salva.fr

EST et SUD EST

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

DOM-TOM

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

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

Mr. Sergio Pereira
Tel: (+351) 911 199 615
sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA ITALIA

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

SALVA ESCANDINAVIA, BELGICA Y HOLANDA

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

SALVA RUSIA, UCRANIA Y PAÍSES DEL ESTE

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

SALVA UNITED KINGDOM & IRELAND

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

SALVA DEUTSCHLAND

Herr Heiner Krieger
Handy: (+49) 177 6596 153
heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA TURKEY

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

AMERICA/ AMERIQUE

USA / CANADA

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

MEXICO/ CENTROAMÉRICA-CARIBE

Natxo Colomer
Tel: (+34) 629 43 41 38
nacho@salva.es

SUDAMÉRICA

Mr. Nicolás Uranga
Tel: (+56) 9 923 83 690
nicolas.uranga@salvagroup.net

AFRICA / AFRIQUE

MARRUECOS, TUNEZ Y ARGELIA

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

SENEGAL

Veronique Baudry
Tel: (+33) 646 180 322
vlbaudry@salva.es

TANZANÍA / KENIA/ NIGERIA/ UGANDA

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

ASIA / ASIA

SALVA MIDDLE EAST & EGYPT

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

WESTERN REGION (INDIA)

Ms. Babita Kumari
Tel: +91 85 27 56 56 88
babita.kumari@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA

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

SALVA CHINA

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

SALVA INDIA

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

SALVA FILIPINAS, JAPON Y COREA

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

M. Danny Kok

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