

Labe trans

eléctrico / electric



Los hornos Labe son los hornos de convección eléctrica 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 cafeteria for baking in front of customers.

salva

PANADERÍA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTERERÍA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERÍA Y
PASTERERÍA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe
Eolo
Kwik-co
Kwik-co Gas
Boutique
Kwik-co & Easy load
Metro
Modular
Sirocco
Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet
Cámara AF /
AF chamber
Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC
Cámara FC /
FC chamber
BASIC
Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM
Modular E
Modular EMD
Modular NXM
Modular NXE
Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology

Labe trans

eléctrico / electric

Características técnicas / Technical characteristics



TIPOS/TYPE	KW	FASES/ PHASES	V	A	Hz	VOLUMEN/ VOLUME dm³ Cu. Ft.
HORNO/OVEN LT-3+H DIGITAL	3.7	1~	220/230	16,1	50	60/2.1

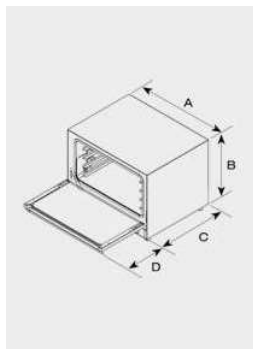
PUERTA PANADERA/DOWN OPENING DOOR

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

PUERTA LATERAL/SIDE OPENING DOOR

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

Dimensiones / Dimensions



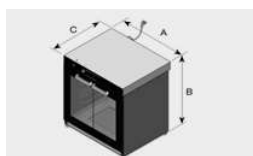
HORNO/ OVEN	A mm	B mm	C mm	D mm	Peso/ Weight Kg	Capacidad/ Nº Trays Bleche	Separación entre bandejas (mm) Separation btw. Trays (mm)
LT-3+H Digital	783	515	665	730	45	3 (60X40)	-

PUERTA PANADERA/DOWN OPENING DOOR

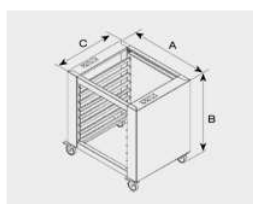
LT-4+H	840	613	736	419	80	4 (60X40)	80
--------	-----	-----	-----	-----	----	-----------	----

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/ Nº 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/ Nº 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

salva

PANADERIA
BAKERY

Artesana /
Artisan

Punto caliente /
Bake-off shop

Semi-industrial /
Semi industrial

PASTERIA
PASTRY

Artesana /
Artisan

PANADERIA Y
PASTERIA
BAKERY AND
PASTRY

Hornos
Ovens

Labe

Eolo

Kwik-co

Kwik-co Gas

Boutique

Kwik-co & Easy load

Metro

Modular

Sirocco

Elecsol

Fermentadoras
Proofers

Armario AR /
AR cabinet

Cámara AF /
AF chamber

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet

Armario Iverpan /
Iverpan cabinet
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
BASIC

Cámara FC /
FC chamber
LUXE

Abatidores
congeladores
Blast chillers

Ultra Artic

Máquinas
Machines

Accesorios
Accessories

PIZZA
Hornos
Ovens

Modular EM

Modular E

Modular EMD

Modular NXM

Modular NXE

Horno / Oven
4-30 & 8-30

Condiciones
de venta
General sales
conditions

Plazos
de entrega
Delivery
periods

Simbología
Simbology