HORNOS LABE

Hornos de convección para cocer frente al cliente.

Four ventilé pour cuire devant le client.

salva

PAN CALIENTE A TODAS HORAS COMO PIDEN SUS CLIENTES.

PAIN CHAUD À TOUTES HEURES COMME LE DEMANDENT VOS CLIENTS.

Los hornos Labe son los hornos de convección eléctricos que Salva ofrece como solución a una cocción fácil frente al público. Ideal para instalarlo en tienda, despacho de pan o cafetería y cocer en el momento a la vista del público.

Les fours Labe sont les fours à convection électriques que Salva offre comme solution pour une cuisson facile devant le public. Ce four est parfait pour être installé en magasin, dans les points de vente de pain ou dans les snack-bars et cuire sous le regard des clients.

LABE TRANS
4 bandejas / 4 plateaux

Hornos eléctricos de convección para la cocción por aire forzado, por medio de dos turbinas con inversión de giro para la uniformidad en la cocción.

Fours électriques à convection pour la cuisson par circulation d'air, à l'aide de deux turbines avec un inversement de la rotation pour garantir l'uniformité de la cuisson.

Horno LT-4+H ELECTROMECÁNICO

Horno LT-4+H DIGITAL

Construidos enteramente en Acero Inoxidable AISI 430 (interior y exterior). Alto aislamiento térmico. Capacidad para 4 bandejas o parrillas de 60x40 cm colocadas en sentido transversal. Distancia entre correderas de 80mm. Generación de vapor por inyección de agua en la turbina. Alarma sonora fin de cocción. Alumbrado halógeno. Interruptor diferencial. Fabricado conforme a la Normativa CE.
Potencia 5,5 kw, en versión monofásico (230v.) o trifásico (230/400v.).
Dimensiones: 839x748x610 mm.

LT-4+H DIGITAL
Panel de mandos electrónico de 25 programas diferentes. Cada programa de cocción puede controlar 5 fases diferentes, y en cada fase, la temperatura, tiempo de vapor inyectado, apertura del tiro y tiempo de fase. Puerta de apertura lateral.

LT-4 DIGITAL
Igual modelo que el anterior sin inyección de agua en la turbina.

LT-4+H ELECTROMECÁNICO
Control de mandos electromecánico con interruptor de puesta en marcha, control de temperatura por medio de un termostato, control de tiempo por medio de un temporizador, realizándose la inyección de vapor a través de un pulsador. Puerta de apertura frontal.

LT-4 ELECTROMECÁNICO
Igual que el modelo anterior sin inyección de agua en la turbina.

Totalement construit en Acier Inoxydable AISI 430 (intérieur et extérieur). Fort isolation thermique. Capacité pour 4 plateaux ou grilles de 60x40 cm placés transversalement. Distance entre les glissières de 80 mm. Production de vapeur par injection d'eau sur la turbine. Alarme sonore de fin de cuisson. Éclairage halogène. Interrupteur différentiel. Fabriqué conformément à la Règlementation CE.
Puissance 5,5 Kw, en version monophasé [230 v.] ou triphasé [230/400 v.].
Dimensions : 839x748x610 mm.

LT-4+H DIGITAL
Panneau de contrôle électronique de 25 programmes différents. Chaque programme de cuisson peut contrôler 5 phases différentes, et chaque phase permet de l'oura de régler la température, le temps d'injection de vapeur, l'ouverture du tir et le temps de phase. Porte à ouverture latérale.

LT-4 DIGITAL
Même modèle que le précédent mais sans injection d'eau sur la turbine.

LT-4+H ÉLECTROMÉCANIQUE
Panneau de contrôle électromécanique avec interrupteur de mise en marche, contrôle de la température à l'aide d'un thermostat et contrôle du temps avec un temporisateur. L'injection de vapeur s'effectue avec un bouton-poussoir. Porte à ouverture frontale.

LT-4 ÉLECTROMÉCANIQUE
Même modèle que le précédent mais sans injection d'eau sur la turbine.

ACCESORIOS / ACCESSOIRES

Estufa LTE-8
Estufa para fermentación. Construida en Acero Inoxidable. Puerta doble. Con bandeja humidificadora. Control de temperatura por medio de termostato. Interruptor general. Capacidad 8 bandejas de 60 x40 (no incluidas). Fabricada conforme a normativa CE. Potencia 1,1 Kw 230V (I). Puede utilizarse como soporte para un horno LT.
Dimensiones: 840 x 632 x 882 mm

Étuve LTE-8
Étuve de fermentation. Construite en Acier Inoxydable. Double porte. Avec plateau humidificateur. Contrôle de la température avec un thermostat. Interrupteur général. Capacité pour 8 plateaux de 60 x 40 (non inclus). Fabriquée conformément à la règlementation CE. Puissance 1,1 Kw 230V (I). Peut être utilisée comme support pour un four LT. Dimensions : 840 x 632 x 882 mm.

Soporte LTS-8
Construido totalmente en Acero Inoxidable, desmontable, con patas regulables. Capacidad 8 bandejas de 60 x40 (no incluidas). Puede utilizarse como soporte para un horno LT.
Dimensiones: 840 x 655 x 882 mm

Support LTS-8
Totalement construit en Acier Inoxydable, démontable, avec des pieds réglables. Capacité pour 8 plateaux de 60 x 40 (non inclus). Peut être utilisé comme support pour un four LT. Dimensions : 840 x 655 x 882 mm.

LABE TRANS
3 bandejas / 3 plateaux

Horno eléctrico de convección para la cocción por aire forzado, por medio de una turbina con inversión de giro para uniformidad en la cocción.

Fours électriques à convection pour la cuisson par circulation d'air, à l'aide d'une turbine avec un inversement de la rotation pour garantir l'uniformité de la cuisson.

Horno LT-3+H 60x40 DIGITAL

Horno LT-3 60x40 ELECTROMECÁNICO

Construido enteramente en Acero Inoxidable AISI 430 (interior y exterior). Alto aislamiento térmico. Capacidad para 3 bandejas o parrillas de 60x40 cm colocadas en sentido transversal. Distancia entre correderas de 73mm. Guías laterales extraíbles para una correcta limpieza. Generación de vapor por inyección de agua en la turbina. Puerta fría ventilada con doble cristal templado y abatible hacia adelante. Alarma sonora fin de cocción. Alumbrado halógeno. Fabricado conforme normativa CE. Potencia 3,7 Kw, Monofásico (230V). Dimensiones: 790 x 665 x 505 mm

Totalement construit en Acier Inoxydable AISI 430 (intérieur et extérieur). Fort isolation thermique. Capacité pour 3 plateaux ou grilles de 60x40 cm placés transversalement. Distance entre les glissières de 73 mm. Guides latéraux extractables pour un nettoyage correct. Production de vapeur par injection d'eau sur la turbine. Alarme sonore de fin de cuisson. Porte froide aérée avec double verre trempé et battante vers l'intérieur. Alarme acoustique de fin de cuisson. Éclairage halogène. Fabriqué conformément à la Règlementation CE. Puissance 3,7 Kw, Monophasé (230 V). Dimensions : 790 x 665 x 505 mm.

LT-3+H 60x40 DIGITAL

Panel de mandos electrónico con capacidad para almacenar 99 programas diferentes. Cada programa de cocción puede controlar 4 fases diferentes, siendo asimismo programable temperatura, cantidad de vapor y duración de la fase. En caso de corte del suministro eléctrico el panel guarda en memoria el programa en el que estaba y cuando se restaura la electricidad vuelve al funcionamiento en el mismo punto. Posibilidad de inyección de vapor en cualquier momento por pulsación directa.

LT-3+H 60x40 DIGITAL

Panneau de contrôle électronique avec une capacité pour enregistrer 99 programmes différents. Chaque programme de cuisson peut contrôler 4 phases différentes et permet également de programmer la température, la quantité de vapeur et la durée de la phase. Dans le cas d'une coupure électrique, le panneau enregistre dans sa mémoire le programme en cours d'exécution et, une fois que l'électricité est rétablie, il continue de fonctionner au même point. Possibilité d'injection de vapeur à tout moment par pulvérisation directe.

LT-3 60x40 ELECTROMECÁNICO

Panel de mandos electromecánico con control de temperatura por termostato y de tiempo por temporizador. Este modelo carece de vapor.

LT-3 60x40 ÉLECTROMÉCANIQUE

Panneau de contrôle électromécanique avec contrôle de la température par thermostat et du temps avec un temporisateur. Ce modèle ne dispose pas de vapeur.

LABE CHICO

Horno eléctrico de convección para la cocción por aire forzado, por medio de una turbina con inversión de giro para uniformidad en la cocción.

Four électrique à convection pour la cuisson par circulation d'air, à l'aide d'une turbine avec un inversement de la rotation pour garantir l'uniformité de la cuisson.

Horno LC-4+H 48x34 DIGITAL

Horno LC-4 48x34 ELECTROMECÁNICO

LC-4+H 48x34 DIGITAL

Construido enteramente en Acero Inoxidable AISI 430 (interior y exterior). Alto aislamiento térmico. Capacidad para 4 bandejas o parrillas de 48x34 cm colocadas en sentido transversal (no incluidas). Distancia entre correderas de 75mm. Guías laterales extraíbles. Puerta fría ventilada con doble cristal templado y abatible hacia adelante. Alarma sonora para fin de cocción. Alumbrado interior. Panel de mandos electrónico con capacidad para almacenar 99 programas diferentes. Cada programa de cocción puede controlar 4 fases diferentes. Posibilidad de inyección de vapor en cualquier momento por pulsación directa. Fabricado conforme a Normativa CE. Potencia 3,2 Kw Monofásico (230V) . Dimensiones: 670 x 625 x 555 mm.

LC-4+H 48x34 DIGITAL

Totalement construit en Acier Inoxydable AISI 430 (intérieur et extérieur). Fort isolation thermique. Capacité pour 4 plateaux ou grilles de 48x34 cm placés transversalement (non inclus). Distance entre les glissières de 75 mm. Guides latéraux extractibles. Porte froide aérée avec double verre trempé et battante vers l'intérieur. Alarme acoustique de fin de cuisson. Éclairage intérieur. Panneau de contrôle électronique avec une capacité pour enregistrer 99 programmes différents. Chaque programme de cuisson peut contrôler 4 phases différentes. Possibilité d'injection de vapeur à tout moment par pulverisation directe. Fabriqué conformément à la Règlementation CE. Puissance 3,2 Kw, Monophasé (230 V). Dimensions : 670 x 625 x 555 mm.

LC-4 48x34 ELECTROMECÁNICO

Panel de mandos electromecánico con control de temperatura por termostato y de tiempo por temporizador. Este modelo carece de vapor.

LC-4 48x34 ÉLECTROMÉCANIQUE

Panneau de contrôle électromécanique avec contrôle de la température par thermostat et du temps par temporisateur. Ce modèle ne dispose pas de vapeur.

LC-4 43x34 ELECTROMECÁNICO

Construido el exterior en acero inox. AISI 430. Alto aislamiento térmico. Capacidad para 4 bandejas o parrillas de 43x34 cm colocadas en sentido transversal (no incluidas). Panel de mandos electromecánico con control de temperatura por termostato y de tiempo por programador. Este modelo carece de vapor. Fabricado conforme a Normativa CE. Potencia 2,5 Kw Monofásico (230V) . Dimensiones: 590 x 545 x 590 mm.

LC-4 43x34 ÉLECTROMÉCANIQUE

L'extérieur est construit en acier inoxydable AISI 430. Fort isolement thermique. Capacité pour 4 plateaux ou grills de 43x34 cm placés transversalement (non inclus). Panneau de contrôle électromécanique avec contrôle de la température par thermostat et du temps par programmateur. Ce modèle ne dispose pas de vapeur. Fabriqué conformément à la Règlementation CE. Puissance 2,5 Kw Monophasé (230V). Dimensions : 590 x 545 x 590 mm.

ACCESORIOS / ACCESSOIRES

Estufa LCE-8

Estufa para fermentación. Construida en Acero Inoxidable. Puerta de vidrio templado. Control de temperatura por medio de termostato. Capacidad para 8 bandejas o parrillas de 48x34 cm (no incluidas). Potencia 1,2 Kw 230V (I). Puede utilizarse como soporte para un horno Labe LC-4 48x34. Dimensiones: 680 x 630 x 850 mm. Fabricado conforme normativa CE.

Étuve LCE-8

Étuve de fermentation. Construite en Acier Inoxydable. Double porte en verre trempé. Contrôle de la température avec un thermostat. Capacité pour 8 plateaux ou grilles de 48x34 (non inclus). Puissance 1,2 Kw 230V (I). Peut être utilisée comme support pour un four Labe LC-4 48x34. Dimensions : 680 x 630 x 850 mm. Fabriquée conformément à la règlementation CE.

salva

SALVA INDUSTRIAL, S.A.
GI-636 km.6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipuzcoa
Tel.: (+34) 943 449 300
Fax: (+34) 943 449 329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es

DELEGACIONES / DELEGATIONS
Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 647 320 389
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
Andalucia: (+34) 618 102 174

FILIALES / FILIALS

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

SALVA DEUTSCHLAND
Beethovenstr. 4
67165 Waldsee
Tel.: (+49) 6236 512 85
Fax. (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

SALVA UK & IRELAND
Peter Smith
Mobile: 07 842 66 74 67
e-mail: peters@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL
Tel.: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA RUSSIA & UKRAINE
P.O.Box No. 24
117216 Moscow
Russia
Tel.: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Sud-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Sud-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA TURKEY
SeyrantepeMah.
Cigirtkan Sok.
Nº4 Giris Kat
34408 Kagithane (Istambul)
Tel.: (+90) 2122 804 964
Fax. (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN
32 Jalan Rajah
#03-01 Rajah Tower
329141 Singapore
GSM: (+65) 8468 4623
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA CHINA
Lippo Plaza 19 F, 1902
Nº222 Huaihai Middle Rd.
Shanghai, P.R. China 200021
Tel.: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas/ Reservé le droit de modifier la conception ou les dimensions.
Carece de valor contractual. / Cette brochure n'a aucune valeur contractuelle.

06-13