

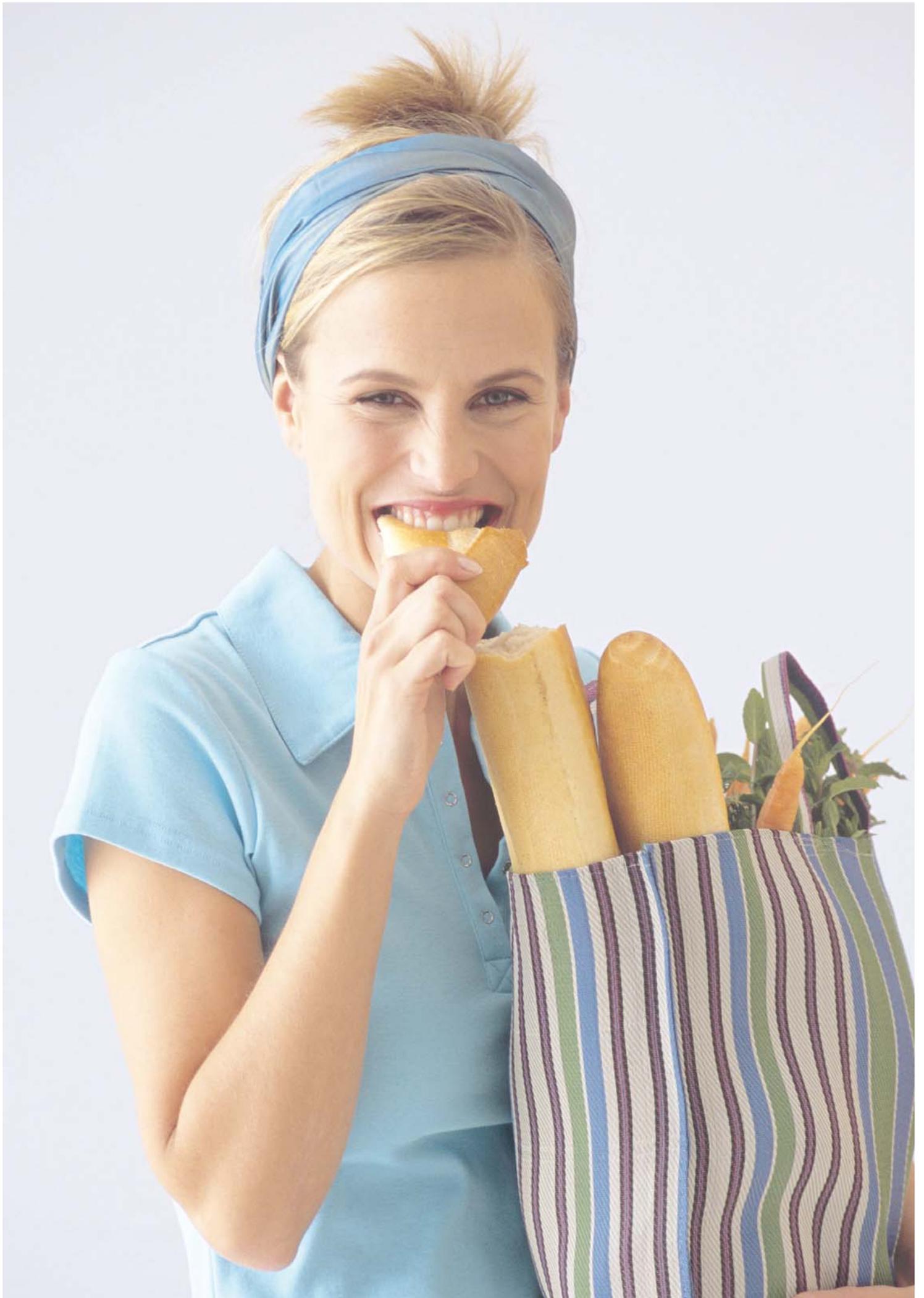
# LABE OVENS

Convection ovens for baking  
in front of customers.

Konvektionsöfen zum Backen  
vor den Kunden.



**salva**





Labe Ovens are the electrical convection ovens which Salva offers as a solution to easy baking in front of customers.

Ideal for installation in shops, bakeries or cafes for instant baking in front of the customer.

Die Backöfen Labe sind elektrische Konvektionsöfen, die Salva als Lösung für ein einfaches Backen im Publikumsbereich anbietet.

Ideal zum Aufstellen in Geschäftsräumen, Bäckereiläden oder Cafés zum Backen vor den Augen des Publikums.

HOT BREAD  
WHENEVER YOUR  
CUSTOMERS WANT.

JEDERZEIT WARMES  
BROT - SO WIE ES DIE  
KUNDEN WÜNSCHEN.





# LABE TRANS

## 4 trays / 4 Bleche

Electrical convection oven for baking by forced air, by way of two turbines with reverse rotation for uniform baking.

Elektrische Konvektionsöfen zum Backen mit Heißluft anhand zweier Turbinen mit Drehrichtungsumkehrung für ein gleichmäßiges Backen.



LT-4+H DIGITAL



LT-4+H ELECTROMECHANICAL

Made entirely from stainless steel AISI 430 (inside and outside). High thermal insulation. Capacity for 4 trays or grilles of size 60 x 40 cm positioned transversely. Distance between grooves 80 mm. Generation of steam by injection of water in the turbine. End of cooking alarm. Halogen lighting. Differential switch. Manufactured in accordance with EC regulations.

Power 5.5 Kw., in single phase version (230V) or three-phase (230/400V). Dimensions: 839x748x610 mm.

### LT-4+H DIGITAL

Electronic control panel with 25 different programmes. Each baking programme can control 5 different stages, along with the temperature, steam injection time, blast and duration. Side opening door.

### LT-4 DIGITAL

As the previous model, without injection of water in the turbine.

### LT-4+H ELECTROMECHANICAL

Electromechanical control panel with startup switch, thermostat controlled temperature and duration with timer, with steam injection using a button. Front opening door.

### LT-4 ELECTROMECHANICAL

As the previous model, without injection of water in the turbine.

Komplett aus Edelstahl AISI 430 gefertigt (innen und außen) Hohe Wärmeisolierung. Kapazität für 4 Backbleche oder -gitter 60x40 cm. Abstand zwischen den Einschüben 80 mm Schwadenerzeugung durch Einspritzen von Wasser in die Turbine. Akustischer Alarm am Ende der Backzeit. Halogenbeleuchtung. FI-Schutzschalter. Herstellung nach EG-Vorschriften. Leistung 5,5 kW, einphasig (230V) oder dreiphasig (230/400V). Abmessungen: 839x748x610 mm

### LT-4+H DIGITAL

Elektronische Backofensteuerung mit 25 verschiedenen Programmen. Jedes Backprogramm kann 5 verschiedene Phasen, und bei jeder Phase die Temperatur, die Beschwadungszeit, das Öffnen des Dampfabzugs und die Phasenzeit steuern. Tür mit seitlicher Öffnung.

### LT-4 DIGITAL

Das gleiche Modell wie oben, aber ohne Wassereinspritzung in die Turbine.

### LT-4+H ELEKTROMECHANISCH

Elektromechanische Steuerung mit Einschalter, Temperaturregelung per Thermostat, Zeitkontrolle per Zeitnehmer, Dampfeinspritzung per Drucktaster. Tür mit Frontalöffnung.

### LT-4 ELEKTROMECHANISCH

Das gleiche Modell wie oben, aber ohne Wassereinspritzung in die Turbine.

## ACCESORIES / ZUBEHÖR



### Proofer LTE-8

Proofer for fermentation. Made from stainless steel. Double door. Fitted with humidifying tray. Thermostat controlled temperature. General switch. Capacity 8 trays of size 60 x40 (not included). Manufactured in accordance with EC regulations. Power 1.1 Kw 230V (I). It can be used as support for an LT oven. Dimensions: 840 x 632 x 882 mm

### Gärschrank LTE-8

Aus Edelstahl. Doppeltür. Mit Befeuchtungswanne. Temperaturregelung per Thermostat. Hauptschalter. Kapazität für 8 Bleche 60x40 (nicht enthalten). Herstellung nach EG-Vorschriften. Leistung 1,1 kW 230V (I). Kann als Untergestell für einen Backofen LT verwendet werden. Abmessungen: 840 x 632 x 882 mm.



### Support LTS-8

Made entirely from dismountable stainless steel with adjustable feet. Capacity 8 trays of size 60 x 40 (not included). It can be used as support for an LT oven. Dimensions: 840 x 655 x 882 mm

### Untergestell LTS-8

Komplett aus Edelstahl gefertigt, abnehmbar, mit einstellbaren Füßen. Kapazität für 8 Bleche 60x40 (nicht enthalten). Kann als Untergestell für einen Backofen LT verwendet werden. Abmessungen: 840 x 655 x 882 mm.

# LABE TRANS

## 3 trays / 3 Bleche

Electrical convection oven for baking by forced air, by way of a turbine with reverse rotation for uniform baking.

Elektrischer Konvektionsofen zum Backen mit Heißluft anhand einer Turbine mit Drehrichtungsumkehrung für ein gleichmäßiges Backen.

LT-3+H 60x40 DIGITAL



LT-3 60x40 ELECTROMECHANICAL



Made entirely from stainless steel AISI 430 (inside and outside). High thermal insulation. Capacity for 3 trays or grilles of size 60 x 40 cm positioned transversely. Distance between grooves 73 mm. Removable side guides for proper cleaning. Generation of steam by injection of water in the turbine. Ventilated cold door with reinforced double glazing, outward opening. End of cooking alarm. Halogen lighting. Manufactured in accordance with EC regulations. Power 3.7 Kw., Single phase (230V). Dimensions: 790 x 665 x 505 mm

Komplett aus Edelstahl AISI 430 gefertigt (innen und außen) Hohe Wärmeisolierung. Kapazität für 3 Backbleche oder -gitter 60x40 cm. Abstand zwischen den Einschüben 73 mm. Herausnehmbare seitliche Führungen für eine einwandfreie Reinigung. Schwadenerzeugung durch Einspritzen von Wasser in die Turbine. Belüftete, nach vorne aufklappbare kalte Tür mit Doppel-Sicherheitsverglasung. Akustischer Alarm am Ende der Backzeit. Halogenbeleuchtung. Herstellung nach EG-Vorschriften. Leistung 3,7 kW, einphasig (230V). Abmessungen: 790 x 665 x 505 mm

### LT-3+H 60x40 DIGITAL

Electronic control panel with capacity to store up to 99 different programmes. Each baking programme can control 4 different stages, whilst the temperature, amount of steam and duration of the stage can be programmed. In the event of interruption to the power supply, the panel stores in the memory the programme which is running, returning it to the same point when the power supply returns. Possibility of steam injection at any time by simply pressing.

### LT-3+H 60x40 DIGITAL

Elektronische Backofensteuerung für die Speicherung von bis zu 99 verschiedenen Programmen. Jedes Backprogramm kann 4 verschiedene Phasen steuern, wobei auch Temperatur, Dampfmenge und Phasenzeit programmiert werden können. Bei einer Stromunterbrechung speichert die Steuerung das jeweilige Programm und nimmt den Betrieb an der gleichen Stelle wieder auf, sobald die Stromversorgung wieder hergestellt ist. Möglichkeit der Dampfeinspritzung zu einem beliebigen Zeitpunkt auf Tastendruck.

### LT-3 60x40 ELECTROMECHANICAL

Electromechanical control panel with thermostat controlled temperature and programmable time. This model does not have steam.

### LT-3 60x40 ELEKTROMECHANISCH

Elektronische Backofensteuerung mit Temperaturregelung per Thermostat und Zeitkontrolle per Zeitnehmer. Dieses Modell verfügt über keine Beschwadung.



# LABE CHICO

Electrical convection oven for baking by forced air, by way of a turbine with reverse rotation for uniform baking.

Elektrischer Konvektionsofen zum Backen mit Heißluft anhand einer Turbine mit Drehrichtungsumkehrung für ein gleichmäßiges Backen.



LC-4+H 48x34 DIGITAL



LC-4 48x34 ELECTROMECHANICAL

## LC-4+H 48x34 DIGITAL

Made entirely from stainless steel AISI 430 (inside and outside). High thermal insulation. Capacity for 4 trays or grilles of size 48 x 34 cm positioned transversely (not included). Distance between grooves 75 mm. Removable side guides. Ventilated cold door with reinforced double glazing, outward opening. End of cooking alarm. Lower lighting. Electronic control panel with capacity to store up to 99 different programmes. Each baking programme can control 4 different stages. Possibility of steam injection at any time by simply pressing. Manufactured in accordance with EC regulations. Power 3.2 Kw. Single phase (230V). Dimensions: 670 x 625 x 555 mm.

## LC-4+H 48x34 DIGITAL

Komplett aus Edelstahl AISI 430 gefertigt (innen und außen) Hohe Wärmeisolierung. Kapazität für 4 Backbleche oder -gitter 48x34 cm (nicht enthalten). Abstand zwischen den Einschüben 75 mm. Herausnehmbare seitliche Führungen. Belüftete, nach vorne aufklappbare kalte Tür mit Doppel-Sicherheitsverglasung. Akustischer Alarm am Ende der Backzeit. Backraumbelichtung. Elektronische Backofensteuerung für die Speicherung von bis zu 99 verschiedenen Programmen. Jedes Backprogramm kann 4 verschiedene Phasen steuern. Möglichkeit der Dampfeinspritzung zu einem beliebigen Zeitpunkt auf Tastendruck. Herstellung nach EG-Vorschriften. Leistung 3,2 kW einphasig (230V). Abmessungen: 670 x 625 x 555 mm.

## LC-4 48x34 ELECTROMECHANICAL

Electromechanical control panel with thermostat controlled temperature and programmable time. This model does not have steam.

## LC-4 48x34 ELEKTROMECHANISCH

Elektronische Backofensteuerung mit Temperaturregelung per Thermostat und Zeitkontrolle per Zeitnehmer. Dieses Modell verfügt über keine Beschwadung.

## LC-4 43x34 ELECTROMECHANICAL

Exterior of stainless steel AISI 430. High thermal insulation. Capacity for 4 trays or grilles of size 43 x 34 cm positioned transversely (not included). Electromechanical control panel with thermostat controlled temperature and programmable time. This model does not have steam. Manufactured in accordance with EC regulations. Power 2.5 Kw. Single phase (230V). Dimensions: 590 x 545 x 590 mm.

## LC-4 43x34 ELEKTROMECHANISCH

Außenbereich aus Edelstahl AISI 430 gefertigt. Hohe Wärmeisolierung. Kapazität für 4 Backbleche oder -gitter 43x34 cm (nicht enthalten). Elektronische Backofensteuerung mit Temperaturregelung per Thermostat und Zeitkontrolle per Programmiergerät. Dieses Modell verfügt über keine Beschwadung. Herstellung nach EG-Vorschriften. Leistung 2,5 kW einphasig (230V). Abmessungen 590 x 545 x 590 mm.

## ACCESORIES /ZUBEHÖR



### Proofer LCE-8

Proofer for fermentation. Made from stainless steel. Reinforced glass door. Thermostat controlled temperature. Capacity for 8 trays or grilles of size 48 x 34 cm (not included). Power 1.2 Kw. 230V (I). It can be used as support for a Labe LC-4 48x34 oven. Dimensions: 680 x 630 x 850 mm. Manufactured in accordance with EC regulations.

### Gärschrank LCE-8

Aus Edelstahl. Tür aus gehärtetem Glas. Temperaturregelung per Thermostat. Kapazität für 4 Backbleche oder -gitter 48x34 cm (nicht enthalten). Leistung 1,2 kW 230V (I). Kann als Untergestell für einen Backofen LC-4 48x34 verwendet werden. Abmessungen: 680 x 630 x 850 mm. Herstellung nach EG-Vorschriften.

# salva

## SALVA INDUSTRIAL, S.A.

GI-636 km.6 Poligono 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](http://www.salva.es)



## OFFICES / VERTRETUNGENS

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  
Andalucía: (+34) 618 102 174

## FILIALS / FILIALEN

### 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

## OFFICES / VERTRETUNGENS

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.  
N°4 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  
N°222 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