



Construcción del horno

- Exterior del horno completamente realizado en acero inoxidable AISI 430 y cristal negro templado.
- Cámara de cocción y turbina en acero inoxidable AISI 304.
- Inyección de vapor mediante inyección de agua directa sobre las turbinas.
- Inversión de turbina automática.
- Posibilidad de puerta panadera o puerta de apertura lateral.

El punto caliente

- Horno con capacidad para 4 bandejas de 600mmx400mm.
- Posibilidad de cocer pan precocido o bollería congelada.
- Rapidez de respuesta. Rápido calentamiento y bajo consumo.
- Inversión moderada.





Tu mejor aliado

- Calidad de cocción. Flujo de aire mejorado gracias a la optimización de las turbinas y en la disposición de bandejas en la cámara de cocción.
- Rapidez de respuesta: horno robusto, diseñado para trabajar de forma continuada y disponer de producto terminado en tu negocio.



Bajo consumo

- Aislamiento mediante manta de lana de roca de alta densidad.
- Puerta COOL TOUCH con doble cristal. Cristal bajo emisivo y refrigeración por convección natural.

La gama

Modelo	Potencia (KW)	Consumo (A)		Fases		Frecuencia (Hz)	Capacidad (cm)	Peso (kg)	Puerta
		230 (V)	230/400 (V)	230 (V)	230/400 (V)				
LT-4	6.5	27	23/14	I	III	50/60	5 (60x40) 5 (66x46)	112	Panadera lateral
LT-4+H	6.5	27	23/14	I	III	50/60	9 (60x40) 9 (66x46)	186	

Panel de mandos mecánico

Panel de mandos digital



salva

SALVA INDUSTRIAL S.L.

GI-636 Km. 6 Polígono 107 • 20100 Lezo, Guipúzcoa

Tel: (+34) 943 449300

e-mail España: salva@salva.es

e-mail Export: sales@salva.es

www.salva.es

Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas. Carece de valor contractual