



HORNO SNACK SX-43

Capacidad: 4 bandejas de 450 x 340 (GN 2/3 opcional).



CAFETERÍA-BUFFET
HORNO DE CONVECCIÓN SNACK



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- ✓ Cocción por convección.

Ideal para negocios de pastelería, repostería y cafeterías.

Su simplicidad en el diseño y uso no desmerece la mejor tecnología para ofrecer al usuario un funcionamiento garantizado como los resultados de cocción a la altura de las exigencias del usuario.

Los hornos de convección SX están diseñados para lograr una cocción uniforme para pan congelado, croissant para hornear y pastelería delicada.

El horno SX garantiza una alta productividad con una cocción rápida, uniforme y perfecta.

Es ideal para la distribución, cafeterías, hoteles, restaurantes, etc. donde el tamaño compacto es importante en la zona de trabajo.

INCLUIDO

- ✓ Soporte para bandejas de pastelería 450 x 340 mm.
- ✓ Iluminación halógena.

OPCIONAL

- ☐ Guías internas para bandejas GN 2/3.
- ☐ Soporte con guías.

ESPECIFICACIONES

Capacidad

Tipo de bandeja: 450 x 340
Tipo de bandeja opcional: GN 2/3
Número de bandejas: 4
Paso entre bandejas: 75 mm
Carga máxima por bandeja: 3 kg

Potencia

Potencia total: 2900 W

Datos de cocción

Temperatura máxima: 280°C
Ventiladores: 1
Velocidades: 1

Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 560 x 632 x 530mm
Peso neto: 28 kg
Dimensiones del embalaje
584 x 724 x 680 mm
Peso bruto: 35 kg

MODELOS DISPONIBLES

5120085 Horno snack SX-43 230/50/1

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 26/09/2025