



# FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-43

Capacità: 4 vassoi da 450 x 340 (GN 2/3 opzionale).



CAFFETTERIA-BUFFET  
FORNI SNACK A CONVEZIONE



## DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- ✓ Cottura a convezione.

Ideali per pasticcerie, panetterie e caffetterie.

La semplicità del design e dell'uso non sminuisce la migliore tecnologia per offrire all'utente prestazioni garantite e risultati di cottura all'altezza delle esigenze dell'utente.

I forni a convezione SX sono progettati per ottenere una cottura uniforme di pane congelato, croissant da infornare e pasticceria delicata.

I forni SX garantiscono un'alta produttività con una cottura veloce, uniforme e perfetta.

Sono ideali per la distribuzione, caffetterie, hotel, ristoranti, ecc., dove le dimensioni compatte sono importanti nella zona di lavoro.

## INCLUSO

- ✓ Supporto per teglie da pasticceria 450 x 340 mm.
- ✓ Illuminazione alogena.

## OPZIONALE

- Guide interne per teglie GN 2/3.
- Supporto con guide.

## SPECIFICHE

### Capacità

Tipo di vassoio: 450 x 340  
 Tipo di vassoio opzionale: GN 2/3  
 Numero di vassoi: 4  
 Distanza tra vassoi: 75 mm  
 Carico massimo per vassoio: 3 kg

### Potenza

Potenza Totale: 2900 W

### Dati di cottura

Temperatura massima: 280°C  
 Ventilatori: 1  
 Velocità: 1

### Dimensioni esterne

Dimensioni esterne: 560 x 632 x 530mm  
 Peso netto: 28 kg  
 Dimensioni del pacchetto: 584 x 724 x 680 mm  
 Peso lordo: 35 kg

## MODELLI DISPONIBILI

5120085 Forno snack a convezione SX-43 230/50/1

\* Consulta per versioni speciali



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



**sammic.it**  
 Food Service Equipment Manufacturer  
 Via M. Bignamini 2/C  
 24047 - Treviglio (BG)  
 italia@sammic.com  
 Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto  
aggiornato 26/09/2025