

FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK SX-43

Capacidade: 4 bandejas de 450 x 340 (GN 2/3 em opção).





DESCRIÇÃO COMERCIAL

- Controle eletromecânico fácil, rápido e prático.
- ✓ Cozedura por convecção.

Ideais para padarias, confeitarias e cafés.

A simplicidade no design e uso não diminui a melhor tecnologia para oferecer ao usuário um desempenho garantido e resultados de cozimento que atendem às exigências do usuário.

Os fornos de convecção SX são projetados para alcançar uma cocção uniforme de pão congelado, croissants para assar e confeitaria delicada.

Os fornos SX garantem alta produtividade com cozimento rápido, uniforme e perfeito.

São ideais para distribuição, cafés, hotéis, restaurantes, etc., onde o tamanho compacto é importante na área de trabalho.

INCLUL

- ✓ Suporte para bandejas de pastelaria 450 x 340 mm.
- √ Iluminação halógena.

OPCIONAL

- □ Guias internas para bandejas GN 2/3.
- Suporte com guias.

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade

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

Potência

Potência Total: 2900 W **Dados de cozedura**

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

Dimensões exteriores

Dimensões exteriores: 560 x 632 x 530mm

Peso líquido: 28 kg Dimensões da embalagem 584 x 724 x 680 mm Peso bruto: 35 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

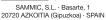
5120085 Fornos de convecção snack SX-43 230/50/1

* Consulte para versões especiais











sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria Fontes Pereira de Melo, 24 A e B 2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 415 0316 Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.

Aprovado