



FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK SX-43

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



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK



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.

INCLUI

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



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 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 26/09/2025