

# **SNACK-MULTIFUNKTIONSOFEN SX-641G**

Multifunktionsofen. Kapazität: 4 Tabletts von 600 x 400 - GN 1/1.





## Beschreibung

- ✓ Einfache, schnelle und praktische elektromechanische Steuerung.
- √ Konvektionsgaren.
- Manuelle Feuchtigkeitsregulierung.

Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Cafés dank ihrer Vielseitigkeit, da sie sowohl mit Backblechen als auch mit Gastronorm-Schalen in der Multifunktionsversion arbeiten können.

Die Einfachheit im Design und in der Anwendung schmälert nicht die beste Technologie, um dem Benutzer garantierte Leistung und Kochergebnisse zu bieten, die den Anforderungen des Benutzers gerecht werden.

Die SX-Konvektionsöfen sind so konzipiert, dass sie eine gleichmäßige Garung von tiefgekühltem Brot, Croissants zum Aufbacken und zartem Gebäck erreichen.

Die SX-Öfen garantieren eine hohe Produktivität mit schneller, gleichmäßiger und perfekter Garung.

Sie sind ideal für den Vertrieb, Cafés, Hotels, Restaurants usw., wo die kompakte Größe im Arbeitsbereich wichtig ist.

# ENTHÄLT

- √ Halterung f
  ür Backbleche 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Manuelle Feuchtigkeitsregu-

lierung.

√ Halogenbeleuchtung.

## **OPTIONAL**

☐ Halterung mit Schienen.

# **TECHNISCHE DATEN**

## Vermögen

Schalenart: 600 x 400 - GN 1/1

Anzahl der Schalen: 4

Abstand zwischen Tabletts: 75 mm Maximale Belastung pro Schale: 3 kg

### Leistung

Leistung: 5800 W

## Kochdaten

Höchsttemperatur: 280°C

Ventilatoren: 2

Geschwindigkeiten: 1

Manueller Anfeuchter: ja (3/4") Multifunktionsofen (Grill): ja

#### Aussenabmessungen

Aussenabmessungen: 750 x 693 x 553mm

Nettogewicht: 45 kg Crated dimensions 774 x 764 x 682 mm Bruttogewicht: 50 kg

#### VERFÜGBARE MODELLE

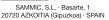
5120087 Snack-Multifunktionsofen SX-641G 400/50/3N

\* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen











Polígono Basarte, 1. 20720 Azkoitia, Spain phone +34 943 15 72 36 sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl

Zugelassen