

# **FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-641G**

Forno multifunzione. Capacità: 4 vassoi da 600 x 400 - GN 1/1.





# DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Forno con funzione grill. Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- √ Cottura a convezione.
- ✓ Regolazione manuale dell'umidità.

Ideali per pasticcerie, panetterie e caffetterie grazie alla loro versatilità, in grado di funzionare sia con teglie da pasticceria che con gastronorm nella versione multifunzione.

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.

### **NCLUSO**

- √ Funzione grill.
- Supporto per teglie da pasticceria 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Regolazione manuale dell'umidità.
- ✓ Illuminazione alogena.

# **OPZIONALE**

☐ Supporto con guide.

## SPECIFICHE

### Capacità

Tipo di vassoio: 600 x 400 - GN 1/1 Numero di vassoi: 4 Distanza tra vassoi: 75 mm Carico massimo per vassoio: 3 kg

#### Potenza

Potenza Totale: 5800 W

#### Dati di cottura

Temperatura massima: 280°C

Ventilatori: 2 Velocità: 1

Umidificatore manuale: sì (3/4") Forno multifunzione (grill): sì

#### Dimensioni esterne

Dimensioni esterne: 750 x 693 x 553mm

Peso netto: 45 kg

Dimensioni del pacchetto 774 x 764 x 682 mm Peso lordo: 50 kg

### MODELLI DISPONIBILI

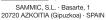
5120087 Forno snack a convezione SX-641G 400/50/3N

\* Consulta per versioni speciali











#### sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer Via M. Bignamini 2/C 24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com Tel.: +39 0363 1847403



Prog	etto	Data
Rif.		Unità

Approvato