

FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK SX-641G

Forno multifunção. Capacidade: 4 bandejas de 600 x 400 - GN 1/1.





DESCRIÇÃO COMERCIAL

- Controle eletromecânico fácil, rápido e prático.
- √ Cozedura por convecção.
- ✓ Regulação manual de humidade.

Ideais para padarias, confeitarias e cafés devido à sua versatilidade, podendo operar tanto com bandejas de pastelaria quanto com gastronorm na versão multifuncional.

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 600 x 400 mm / GN 1/1.
- ✓ Regulação manual de humi-
- dade.
- ✓ Iluminação halógena.

OPCIONAL

■ Suporte com guias.

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade

Tipo de bandeja: 600 x 400 - GN 1/1 Número de bandejas: 4 Distância entre bandejas: 75 mm Carga máxima por bandeja: 3 kg

Potência

Potência Total: 5800 W **Dados de cozedura** Temperatura máxima: 280°C

Ventiladores: 2 Velocidades: 1

Humidificador manual: sim (3/4") Forno multifunções (grelhador): sim

Dimensões exteriores

Dimensões exteriores: 750 x 693 x 553mm

Peso líquido: 45 kg Dimensões da embalagem 774 x 764 x 682 mm Peso bruto: 50 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

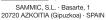
5120087 Fornos de convecção snack SX-641G 400/50/3N

* 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 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.

Aprovado