



BESCHREIBUNG

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

Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Cafés.

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 für Backbleche 600 x 400 mm / GN 1/1.
- ✓ Manuelle Feuchtigkeitsregulierung.
- ✓ Halogenbeleuchtung.

OPTIONAL

- Halterung mit Schienen.

TECHNISCHE DATEN

Vermögen

Schalenart: 600 x 400 - GN 1/1

Anzahl der Schalen: 4

Abstand zwischen Tablett: 75 mm

Maximale Belastung pro Schale: 3 kg

Leistung

Leistung: 3400 W

Kochdaten

Höchsttemperatur: 260°C

Ventilatoren: 2

Geschwindigkeiten: 1

Manueller Anfeuchter: ja (3/4")

Multifunktionsofen (Grill): nein

Aussenabmessungen

Aussenabmessungen: 750 x 693 x 553mm

Nettogewicht: 45 kg

Crated dimensions

774 x 764 x 682 mm

Bruttogewicht: 45 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120086 Snack-Konvektionsöfen SX-641 230/50/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen

