HORNO SNACK SX-641

Capacidad: 4 bandejas de 600 x 400 - GN 1/1.





DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- √ Cocción por convección.
- Regulación manual de la humedad.

Ideal para negocios de pastelería, repostería y cafeterías.

Su simplicidad en el diseño y uso no desmerece la mejor tecnología para ofrecer al usuario un funcionamiento garantizado como los resultados de cocción a la altura de las exigencias del usuario.

Los hornos de convección SX están diseñados para lograr una cocción uniforme para pan congelado, croissant para hornear y pastelería delicada.

El horno SX garantiza una alta productividad con una cocción rápida, uniforme y perfecta.

Es ideal para la distribución, cafeterías, hoteles, restaurantes, etc. donde el tamaño compacto es importante en la zona de trabajo.

NCLUIDO

- Soporte para bandejas de pastelería 600 x 400 mm / GN 1/1.
- ✓ Regulación manual de la

humedad.

✓ Iluminación halógena.

OPCIONAL

Soporte con guías.

ESPECIFICACIONES

Capacidad

Tipo de bandeja: 600 x 400 - GN 1/1

Número de bandejas: 4 Paso entre bandejas: 75 mm Carga máxima por bandeja: 3 kg

Potencia

Potencia total: 3400 W

Datos de cocción

Temperatura máxima: 260°C

Ventiladores: 2 Velocidades: 1

Humidificador manual: sí (3/4") Horno multifunción (grill): no

Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 750 x 693 x 553mm

Peso neto: 45 kg

Dimensiones del embalaje 774 x 764 x 682 mm Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONIBLES

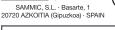
5120086 Horno snack SX-641 230/50/1

* Consulte para versiones especiales











Fabricante de Equipos para Hostelería **ESPAÑA EXPORT** sammic.es sammic.com

Basarte 1 20720 Azkoitia. Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

Basarte 1 20720 Azkoitia. Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado