FOUR À CONVECTION SNACK SX-641

Capacité : 4 tableaux 600 x 400 - GN 1/1.

Description Commerciale

- ✓ Contrôle électro-mécanique facile, rapide et pratique.
- ✓ Cuisson par convection.
- ✓ Régulation manuelle de l'humidité.

Idéal pour les pâtisseries, boulangeries et cafés.

La simplicité du design et de l'utilisation n'altère en rien la meilleure technologie pour offrir à l'utilisateur des performances garanties et des résultats de cuisson à la hauteur des exigences de l'utilisateur.

Les fours à convection SX sont conçus pour obtenir une cuisson uniforme du pain congelé, des croissants à cuire et des pâtisseries délicates.

Les fours SX garantissent une productivité élevée avec une cuisson rapide, uniforme et parfaite.

Ils sont idéaux pour la distribution, les cafés, les hôtels, les restaurants, etc., où la taille compacte est importante dans l'espace de travail.

Inclus

- ✓ Support pour plaques à pâtisserie 600 x 400 mm / GN 1/1.
- ✓ Régulation manuelle de l'humidité.
- ✓ Éclairage halogène.

Options

- ❑ Support avec glissières.

Spécifications

Capacité
Type de plateau: 600 x 400 - GN 1/1
Nombre de niveaux: 4
Distance entre niveaux: 75 mm
Charge maximale par niveau: 3 kg

Puissance
Puissance totale: 3400 W

Données de cuisson
Température maximale: 260ºC
Ventilateurs: 2
Vitesses: 1
Humidificateur manuel: oui (3/4")
Four multifonction (grill): non

Dimensions extérieures
Dimensions extérieures: 750 x 693 x 553mm
Poids net: 45 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
774 x 764 x 682 mm
Poid brut: 45 kg

Modèles disponibles

5120086	Four à convection snack SX-641 230/50/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1/96
IQNET
SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

sammic

FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

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

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

Copyright 2025 © Sammic S.L.