FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-641

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

Descrizione commerciale

- ✓ Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- ✓ Cottura a convezione.
- ✓ Regolazione manuale dell'umidità.

Ideali per pasticcerie, panetterie e caffetterie.

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.

Incluso

- ✓ 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: 3400 W

Dati di cottura
Temperatura massima: 260ºC
Ventilatori: 2
Velocità: 1
Umidificatore manuale: sì (3/4")
Forno multifunzione (grill): no

Dimensioni esterne
Dimensioni esterne: 750 x 693 x 553mm
Peso netto: 45 kg

Dimensioni del pacchetto
774 x 764 x 682 mm
Peso lordo: 45 kg

Modelli disponibili

5120086	Forno snack a convezione SX-641 230/50/1

** Consulta per versioni speciali*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1/96 · IQNET · CE

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403

Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

Copyright 2025 © Sammic S.L.