



FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK SX-641

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



CAFETARIA-BUFFET
FORNOS DE CONVECÇÃO SNACK



DESCRIÇÃO COMERCIAL

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

Ideais para padarias, confeitarias e cafés.

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 humidade.
- ✓ 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: 3400 W

Dados de cozedura

Temperatura máxima: 260°C

Ventiladores: 2

Velocidades: 1

Humidificador manual: sim (3/4")

Forno multifunções (grelhador): não

Dimensões exteriores

Dimensões exteriores: 750 x 693 x 553mm

Peso líquido: 45 kg

Dimensões da embalagem

774 x 764 x 682 mm

Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5120086 Fornos de convecção snack SX-641 230/50/1

* Consulte para versões especiais



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



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

ficha do produto
atualizada 26/09/2025