



HORNO SNACK SX-43 230/50/1

Capacidad: 4 bandejas de 450 x 340 (GN 2/3 opcional).



5120085

Hosteleria10.com



ESPECIFICACIONES

Capacidad

Tipo de bandeja: 450 x 340
Tipo de bandeja opcional: GN 2/3
Número de bandejas: 4
Paso entre bandejas: 75 mm
Carga máxima por bandeja: 3 kg

Potencia

Potencia total: 2800 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1~()

Datos de cocción

Temperatura máxima: 280°C
Ventiladores: 1
Velocidades: 1

Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 560 x 632 x 530mm
Peso neto: 28 kg
Dimensiones del embalaje
584 x 724 x 635 mm
Peso bruto: 35 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- ✓ Cocción por convección.

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.

INCLUIDO

- ✓ Soporte para bandejas de pastelería 450 x 340 mm.
- ✓ Iluminación halógena.

OPCIONAL

- Guías internas para bandejas GN 2/3.
- Soporte con guías.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CAFETERÍA-BUFFET
HORNO DE CONVECCIÓN SNACK

ficha de producto
actualizado 20/01/2025