



# HORNO SNACK SX-641

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



CAFETERÍA-BUFFET  
HORNO DE CONVECCIÓN SNACK



## 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.

## INCLUIDO

- ✓ 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: 3200 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: 693 x 553 x 750mm  
Peso neto: 45 kg

### Dimensiones del embalaje

774 x 764 x 682 mm  
Peso bruto: 45 kg

## MODELOS DISPONIBLES

-----

\* Consulte para versiones especiales



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	

ficha de producto  
actualizado 07/11/2024