



SNACK-KONVEKTIONSÖFEN SX-43

Kapazität: 4 Tablettis von 450 x 340 (Wahlweis: GN 2/3).



MASCHINEN FÜR CAFÉ-BUFFET
SNACK-KONVEKTIONSÖFEN



BESCHREIBUNG

- ✓ Einfache, schnelle und praktische elektromechanische Steuerung.
- ✓ Konvektionsgaren.

Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Cafés.

Die Einfachheit im Design und in der Anwendung schmälert nicht die beste Technologie, um dem Benutzer garantierte Leistung und Kochergebnisse zu bieten, die den Anforderungen des Benutzers gerecht werden.

Die SX-Konvektionsöfen sind so konzipiert, dass sie eine gleichmäßige Garung von tiefgekühltem Brot, Croissants zum Aufbacken und zartem Gebäck erreichen.

Die SX-Öfen garantieren eine hohe Produktivität mit schneller, gleichmäßiger und perfekter Garung.

Sie sind ideal für den Vertrieb, Cafés, Hotels, Restaurants usw., wo die kompakte Größe im Arbeitsbereich wichtig ist.

ENTHÄLT

- ✓ Halterung für Backbleche 450 x 340 mm.
- ✓ Halogenbeleuchtung.

OPTIONAL

- ☐ Innenschienen für GN 2/3 Bleche.
- ☐ Halterung mit Schienen.

TECHNISCHE DATEN

Vermögen

Schalenart: 450 x 340
Optionale Schalenart: GN 2/3
Anzahl der Schalen: 4
Abstand zwischen Tablettis: 75 mm
Maximale Belastung pro Schale: 3 kg

Leistung

Leistung: 2900 W

Kochdaten

Höchsttemperatur: 280°C
Ventilatoren: 1
Geschwindigkeiten: 1

Aussenabmessungen

Aussenabmessungen: 560 x 632 x 530mm
Nettogewicht: 28 kg
Crated dimensions
584 x 724 x 680 mm
Bruttogewicht: 35 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120085 Snack-Konvektionsöfen SX-43 230/50/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



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

sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 26/09/2025