



HORNO SNACK SX-641G

Horno multifunción. 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.
- ✓ Multifunción: convección y grill.
- ✓ Regulación manual de la humedad.

Ideal para negocios de pastelería, repostería y cafeterías gracias a su versatilidad, pudiendo operar tanto con bandeja pastelera como gastronorm con la versión multifunción.

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: 5800 W

Datos de cocción

Temperatura máxima: 280°C

Ventiladores: 2

Velocidades: 1

Humidificador manual: sí (3/4")

Horno multifunción (grill): sí

Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 750 x 693 x 553mm

Peso neto: 45 kg

Dimensiones del embalaje

774 x 764 x 682 mm

Peso bruto: 50 kg

MODELOS DISPONIBLES

5120087 Horno snack SX-641G 400/50/3N

* Consulte para versiones especiales



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



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 10/11/2025