



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: 3400 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: 750 x 693 x 553mm
Peso neto: 45 kg
Dimensiones del embalaje
774 x 764 x 682 mm
Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONIBLES

5120086 Horno snack SX-641 230/50/1

* 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