



Hornos snack

Hornos de panadería-pastelería u hornos gastronorm-mixtos



	BO-464	SO-523	SO-711	SO-1211
CAPACIDAD BANDEJAS 460 x 330				
CAPACIDAD RECIPIENTES EN 600x400	4	--	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	--	5	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	--	7	12
PASO ENTRE BANDEJAS	80mm	65mm	65mm	65mm
MOTORES	2	1	2	3
POTENCIA TOTAL	6900W	3500W	9600W	14400W
DIMENSIONES EXTERIORES	780x720x650mm	635x705x690mm	980x840x790mm	980x840x1090mm
PESO NETO	71Kg	56Kg	102Kg	126Kg
DOTACIÓN: BANDEJAS	4	--	--	--
DOTACIÓN: PARRILLAS	--	2	2	2





HORNOS PANADERÍA-PASTELERÍA

Horno con Bandejas y Parrillas de 600x400

El horno de panadería-pastelería BO-464 de Sammic conjuga **robustez, fiabilidad y facilidad de manejo.**

Con el interior y exterior en acero inoxidable, el horno BO está equipado con un temporizador analógico 0-60 min. que confiere un manejo fácil e intuitivo al horno. Además, está provisto de humidificador con control mecánico, la puerta es abatible y cuentan con luz interior.



HORNO PANADERÍA-PASTELERÍA BO-464

- 4 bandejas de 600 x 400
- 4 niveles de carga con paso de 80 mm.
- 2 motores con inversor.
- Acepta bandeja Gastronorm GN 1/1

		PVP €
5121464	Horno panadería-pastelería BO-464 400/50-60/3N	1.969

Equipamiento incluido

- 4 bandejas.



HORNOS GASTRONORM - MIXTOS

Hornos con Parrillas, Bandejas y Cubetas Gastronorm 1/1 y 2/3

Los hornos gastronorm o mixtos SO de Sammic son robustos, fiables y eficientes.

Con el interior y exterior en acero inoxidable, los hornos SO están equipados con un temporizador analógico 0-10 h. y termostato regulable de 0 a 280°C. Además, están dotados de motor(es) con inversor, control mecánico de vapor directo y 2 bandejas para la recogida de agua.

La puerta está provista de cierre de seguridad y todos los modelos cuentan con luz interior, ventilador, salida de humos automático y sonda al corazón.



HORNO GASTRONORM SO-523

5 niveles de GN 2/3

5 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 5 cubetas GN 2/3 de 20 y 40mm.

1 motor con inversor.

5121523	Horno mixto SO-523 230/50-60/1	PVP €
		2.966

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 2/3 de 20mm.
- Cubeta 2/3 de 40mm.
- Parrilla 2/3.



HORNO GASTRONORM SO-711

7 niveles de GN 1/1

7 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 7 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

2 motores con inversor.

5121711	Horno mixto SO-711 400/50-60/3N	PVP €
		4.655

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.



HORNO GASTRONORM SO-1211

12 niveles de GN 1/1

12 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 12 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

3 motores con inversor.

5121211	Horno mixto SO-1211 400/50-60/3N	PVP €
		6.946

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.



ACCESORIOS
Soportes para hornos snack


- ▶ Fabricados en acero inoxidable
- ▶ Patas inox regulables en altura
- ▶ Guías soporte bandejas

		PVP €
5121685	Soporte inox BO-464	661
5122688	Soporte inox SO-523	722
5122690	Soporte inox SO-711	709
5122695	Soporte inox SO-1211	1.201

Bandejas para hornos snack

Distintos Tipos de Bandejas: Lisas, Onduladas y Parrillas



5121556
Bandeja ondulada 600x400
PVP 75€



5121558
Parrilla 600x400
PVP 52€