



## HORNO ELÉCTRICO SALAMANDRA PARA PAN GASTROMAQ



- El horno eléctrico tipo salamandra es la opción perfecta para tostar, gratinar y mantener el pan caliente en restaurantes, cafeterías y panaderías.
- Diseñado para un calentamiento rápido y uniforme, permite optimizar tiempos de preparación sin perder calidad en los alimentos.
- Su estructura de acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Ideal para mejorar la eficiencia en cocinas profesionales y ofrecer productos siempre frescos y crujientes.



---

**CÓDIGO:** 6902

**Categorías:** [Hornos Eléctricos](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HES-936

Voltaje: 220-240V/50-60hz

Potencia: 2KW

Peso : 10.1 KG



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803   +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441   +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



**Dimensiones:**

Alto: 28 cm

Fondo: 31 cm

Ancho: 61 cm



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292