



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO ELÉCTRICO SALAMANDRA PARA PAN GASTROMAQ

CODIGO: 6902



- 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.



Categorías: [Hornos Eléctricos](#)

- 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.

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HES-936

Voltaje: 220-240V/50-60hz

Potencia: 2KW

Peso : 10.1 KG

Dimensiones:

Alto: 28 cm

Fondo: 31 cm

Ancho: 61 cm

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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