



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.



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

