



## HORNO ELÉCTRICO SALAMANDRA PARA PAN GASTROMAQ

\$117.650 Neto

- 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.



---

**CODIGO:** 6902

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

## GALERÍA DE IMÁGENES



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## 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

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**