



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