

Horno gratinador salamandra

FG-450

El horno gratinador salamandra **FG-450** es un equipo profesional de alta eficiencia, fabricado con acero inoxidable 430 tanto en su interior como exterior. Cuenta con un sistema de quemador infrarrojo controlado mediante un panel frontal que permite ajustar la intensidad de calor según los requerimientos específicos de cada preparación.



13 KG
Peso

Descripción comercial

- Fabricado internamente y externamente en acero inoxidable 430.
- Con panel frontal con intensidad ajustable del quemador.

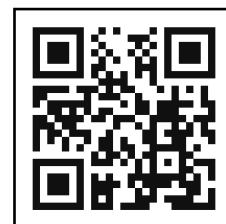
Diseñado para gratinar a través del quemador de gas infrarrojo.

ESPECIFICACIONES

Consumo 0.24 kgh gas Lp 127 v

Peso Kg: 13 kg

Medidas (ancho x largo x alto): 510 x 570 x 420 mm



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/fg450-metalcubas>

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.