

Salamandra gratinadora

SGF-450



La salamandra gratinadora **SGF-450** de **Sammic** es un equipo profesional diseñado para ofrecer versatilidad y eficiencia en cocinas comerciales. Con un área de cocción de 450 x 350 mm y construcción en acero inoxidable, este modelo incorpora características avanzadas como termostatos regulables independientes y múltiples posiciones de bandeja para un control preciso del gratinado.

Descripción comercial

Área de cocción: 450 x 350 mm.

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.
- Bandeja recoge grasas extraíble.

Especificaciones

- Área de cocción: 450 mm x 350 mm
- Potencia total: 3600 W
- Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~

Dimensiones exteriores

- Ancho: 600 mm
- Fondo: 400 mm
- Alto: 455 mm
- Peso neto: 15 kg
- Dimensiones del embalaje: 610 x 420 x 485 mm
- Peso bruto: 19 kg

Modelos disponibles

- Salamandra SGF-450 220/50-60/1N

* Consulte para versiones especiales

3600 W

Potencia total



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/sammic-sgf-450>