

# Salamandra gratinadora

## SGF-650



La Salamandra **SGF-650** de **Sammic** es un equipo de cocina profesional diseñado para optimizar los procesos de gratinado y dorado en cocinas comerciales. Su construcción en acero inoxidable y características técnicas avanzadas garantizan resultados consistentes y eficientes en operaciones de alto volumen.

### Descripción comercial

Área de cocción: 650 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.
- Resistencia adicional en la parte superior.

### Especificaciones

- Área de cocción: 650 mm x 350 mm
- Potencia total: 4700 W
- Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~

### Dimensiones exteriores

- Ancho: 800 mm
- Fondo: 400 mm
- Alto: 455 mm
- Peso neto: 19 kg
- Dimensiones del embalaje: 420 x 800 x 500 mm
- Peso bruto: 22 kg

### Modelos disponibles

- Salamandra SGF-650 220/50-60/1N

\* Consulte para versiones especiales

## 4700 W

Potencia total



Ver producto y PDF 

<https://webb.mx/sammic-sgf-650>