



Gratinadora Salamandra móvil de Romagsa, ideal para hostelería. Se trata de un modelo móvil con cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm y con dos reguladores de potencia que permiten gratinar dos productos a la vez a diferente temperatura. Un modelo polivalente para realizar los últimos gratinados como por ejemplo canelones, macarrones, lasañas, etc. O para tostar, calentar, etc

Catálogo de gratinadoras industriales

La Gratinadora Salamandra móvil de **Romagsa** nos resultará una opción perfecta para restaurantes y hostelería, con cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm y las siguientes características:

- 2 reguladores de potencia.
- Con cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- Potencia 4 Kw.
- Voltaje 3 x 400 + N.
- Dimensiones 600 x 515 x 530 mm.
- Dimensiones útiles 590 x 320 mm.
- Peso: 45 Kg.

Se trata de un modelo móvil con dos reguladores de potencia que permiten gratinar dos productos a la vez a diferente temperatura. Un modelo polivalente para realizar los últimos gratinados como por ejemplo canelones, macarrones, lasañas, etc. O para tostar, calentar, etc. Sabemos que en el mercado hay disponibles numerosas opciones en cuanto a salamandras/gratinadoras profesionales, en EquipoH estamos siempre a tu disposición para ayudarte a encontrar el modelo que más se ajusta a lo que estás buscando, no dudes en contactar con nosotros por teléfono, whatsapp, correo electrónico o via chat. Si lo prefieres puedes concertar una llamada telefónica con nuestro técnico que podrá resolver las dudas que puedan surgirte.