



Gratinadora o salamandra profesional **Sayl SA60X** una opción de gratinadora con el techo fijo, compacta fabricada en acero inoxidable, con 2000W de potencia (230V), resistencia blindada, bandeja recogemigas y temporizador de 15 minutos. Ideal para tostar todo tipo de pan, gratinar, mantener el producto terminado caliente etc. Perfecto para tu cocina profesional, restaurantes, hoteles, rostiserías...

Catálogo de gratinadoras industriales

Gratinadora profesional **Sayl SA60X**, una gratinadora de una marca de confianza que puede darnos muy buen resultado y que presenta las siguientes características:

- Medida parrilla: 450x250mm.
- Resistencia blindada.
- Bandeja recogemigas.
- Construida en acero inoxidable.
- Temporizador: 15 minutos.
- Medidas: 610x345x280 mm

Se trata de una opción de gratinadora con el techo fijo, compacta fabricada en acero inoxidable, con 2000W de potencia (230V), resistencia blindada, bandeja recogemigas y temporizador de 15 minutos. Ideal para tostar todo tipo de pan, gratinar, mantener el producto terminado caliente etc. Perfecta para tu cocina profesional, restaurantes, hoteles, rostiserías...

Sabemos que en el mercado hay disponibles numerosas opciones en cuanto a

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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 610x345x280