



Gratinadora Salamandra móvil Sayl SA90X, ideal para hostelería. Se trata de un modelo móvil con cuerpo de calentamiento regulable en altura, 4000W de potencia y con 2 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. para tostar, calentar, etc

## Catálogo de gratinadoras industriales

Gratinadora profesional **Sayl** SA90X, una gratinadora de una marca de confianza que puede darnos muy buen resultado y que presenta las siguientes características:

- Medidas gratinadora: 625 x 515 x 530 mm.
- Altura máxima: 220 mm
- Potencia: 4000 W (230V)
- Cabezal regulable
- Medida parrilla: 557x325mm.
- Resistencia blindada.
- Bandeja recogemigas.
- Construida en acero inoxidable.
- Temporizador: 15 minutos.

Se trata de una opción de gratinadora/ salamandra móvil fabricada en acero inoxidable, con 4000W 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): 625x515x530