



**Gratinador salamandra LS650 de Romagsa.** Altura regulable de 65 a 200 mm y doble regulador de potencia.

**Ideal para gratinar, calentar y rematar platos en cocinas profesionales.**

## Catálogo de gratinadores y salamandras profesionales

La **LS650 de Romagsa** es una salamandra de uso profesional diseñada para cocinas que necesitan gratinar, dorar o calentar con rapidez y precisión. Su diseño abierto, robusto y compacto la convierte en una herramienta imprescindible para restaurantes, braserías, cocinas de hoteles o caterings que quieren dar el toque final perfecto a sus platos.

El modelo cuenta con **regulación de altura del cuerpo calefactor de 65 a 200 mm**, permitiendo adaptar la distancia al alimento según el tipo de gratinado o remate que se desee. Además, integra **dos reguladores de potencia** que ofrecen un control más preciso y versátil.

---

## \* Características técnicas del gratinador LS650

- Dimensiones exteriores: 600 x 515 x 530 mm
- Dimensiones útiles: 590 x 320 mm
- Altura regulable del cuerpo de calentamiento: 65 - 200 mm
- Potencia: 4.000 W
- Voltaje: 230 V monofásico
- Peso: 45 kg
- Reguladores: doble mando de potencia
- ¿Buscas un gratinador ajustable para rematar platos con estilo?

La presentación y el acabado son clave en la cocina profesional. La **LS650** permite dar ese último golpe de calor para gratinar quesos, dorar carnes o calentar raciones sin resecar. Preciso, rápido y diseñado para uso continuo.

### **LS650: gratinado uniforme con control total**

Gracias a su altura ajustable y doble regulador de potencia, puedes adaptar el calor a cada elaboración. Desde un crujiente gratinado hasta un calentamiento rápido y uniforme. Una herramienta versátil que se integra fácilmente en cualquier pase de cocina.

Y si piensas que se puede ensuciar mucho, el diseño abierto y accesible del **LS650** facilita la limpieza diaria. Los materiales resistentes al calor y la estructura en acero inoxidable permiten higienizar la máquina sin desmontajes complicados.


## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una salamandra todo terreno**. Compacta, potente y ajustable. Nos gusta porque puedes trabajar con precisión y rapidez, sin tener que recurrir a hornos grandes ni microondas que resecan. Es muy versátil y se adapta a casi cualquier servicio.

## Sobre ROMAGSA

**Romagsa** diseña maquinaria auxiliar que funciona bien desde el primer día. La **LS650** es ejemplo de cómo combinar funcionalidad y resistencia en un solo equipo. En **EquipoH**, confiamos en ella porque es una de las más completas de su gama.

¿No sabes si necesitas una salamandra o un horno rápido?

 Escríbenos al chat. En **EquipoH** te ayudamos a elegir lo que de verdad necesitas, sin adornos.

