

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Salamandra Elétrico 4000W Ajustável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM5130279 | Modelo: | 5130279 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005133 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005133 |
| Modelo | 5130279 |

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4000W para gratinar e assar. Com termóstato regulável e bandeja de recolha, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Grelhador Salamandra Elétrico — Principais Vantagens

Este grelhador salamandra elétrico, também conhecido como gratinador ou salamandra de infravermelhos, é o equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que procure versatilidade e eficiência. Ideal para assar e gratinar uma vasta gama de alimentos, garante um acabamento perfeito, seja em carnes, peixes ou legumes. Com um design robusto em aço inoxidável e resistências duradouras, este equipamento foi concebido para um uso intensivo no ambiente Horeca.

A facilidade de uso é um dos seus pontos fortes, graças ao termóstato regulável que permite um controlo preciso da temperatura e uma bandeja de recolha de resíduos extraível, que simplifica a limpeza. A sua construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensáveis para a exigência de cozinhas profissionais.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, bares e serviços de catering, este grelhador salamandra adapta-se a diversas necessidades culinárias. É ideal para dar o toque final a pratos antes de servir, gratinar queijos, pão de alho, ou manter alimentos quentes. A sua área de cozedura e potência permitem uma operação eficiente mesmo em horas de ponta, tornando-o um aliado valioso para a otimização do serviço e da qualidade dos pratos.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|-----------------------|
| Área de Cozedura | 590 mm x 320 mm |
| Altura da Área de Cozedura | 70-200 mm |
| Potência Total | 4000 W |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ |

| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| Plugue | EU |
| Largura Exterior | 625 mm |
| Profundidade Exterior | 510 mm |
| Altura Exterior | 530 mm |
| Peso Líquido | 37 kg |
| Material | Aço Inoxidável |
| Resistências | Aço Inoxidável |
| Controlo Temperatura | Termóstato Regulável |
| Manutenção | Bandeja de Resíduos Extraível |