

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Salamandra Elétrica Fixa 650 mm – Gratinador Profissional 4700W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130288	<b>Modelo:</b>	5130288
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005157

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005157
<b>Modelo</b>	5130288

### Descricao Resumida

Salamandra elétrica fixa profissional de 4700W e 650 mm, ideal para gratinar e assar em cozinhas HORECA. Equipada com prateleira regulável e termóstatos independentes para controlo preciso.

## Descricao Completa

### Salamandra Elétrica de Cozinha – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta salamandra elétrica (ou gratinador) oferece uma solução robusta e eficiente para finalização de pratos. A sua capacidade de assar diretamente ou gratinar rapidamente otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, garantindo resultados perfeitos e consistentes. A durabilidade do aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, fundamental para operações de alto volume.

Equipada com resistências em aço inoxidável e termóstatos reguláveis independentes, permite um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor. Esta característica é crucial para adaptar o equipamento a diversos tipos de alimentos, desde a tostar pão até gratinar queijo ou aquecer pratos de forma homogénea, evitando desperdícios e garantindo a qualidade final em cada serviço.

A prateleira regulável em três posições, aliada à bandeja recolhe-gorduras extraível, oferece grande versatilidade e facilidade de limpeza. Estes detalhes de design não só aumentam a higiene na cozinha, como também simplificam as operações diárias, tornando este equipamento uma mais-valia para qualquer espaço gastronómico que preze pela eficiência e pela apresentação dos seus pratos.

### Aplicações

Esta salamandra fixa é ideal para restaurantes de alta e média afluência, hotéis, cozinhas industriais, cafés e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável para finalizar pratos. Perfeita para gratinar lasanhas, tostas, ovos, ou para aquecer e manter a temperatura de alimentos antes de servir, garantindo que chegam à mesa com a textura e temperatura ideais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Área de Cozedura	650 mm x 350 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	4700 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	800 mm x 400 mm x 455 mm
<b>Peso Líquido</b>	19 kg
<b>Material de Fabrico</b>	Aço Inoxidável
<b>Resistências</b>	Aço Inoxidável
<b>Posições da Prateleira</b>	3
<b>Termóstatos</b>	Reguláveis Independentes
<b>Bandeja Recolhe-Gorduras</b>	Extraível