

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Salamandra Elétrica Profissional SA/E 48

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2083.096	<b>Modelo:</b>	SALAMANDRA ELETRICA SA/E 48
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	SALAMANDRA ELETRICA SA/E 48

### Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional em aço inox 18/10 com 2,8 kW, ideal para gratinar e manter alimentos quentes. Grelhas removíveis para fácil limpeza.

## Descrição Completa

### Salamandra Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida inteiramente em aço inoxidável 18/10, esta salamandra elétrica (aquecedor de pratos) é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene. Ideal para manter à temperatura correta diversos pratos, desde sopas a gratinados, antes de serem servidos aos clientes.

As grelhas removíveis simplificam significativamente as operações de limpeza e manutenção diária, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados. A sua potência de 2,8 kW assegura um aquecimento rápido e eficiente, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Com um design robusto e funcional, esta salamandra é a solução perfeita para cozinhas de hotelaria, restaurantes, bares e serviços de catering que procuram um desempenho fiável e uma qualidade de construção superior. A sua operação elétrica proporciona um controlo preciso da temperatura, essencial para a preparação e conservação de alimentos.

### Aplicações

Esta salamandra elétrica é ideal para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA. Perfeita para restaurantes que necessitam de gratinar pratos rapidamente, hotéis que servem pequenos-almoços buffet ou jantares com grande volume, e bares que oferecem snacks quentes. É igualmente adequada para serviços de catering, onde é crucial manter a comida na temperatura ideal durante eventos.

A sua versatilidade permite utilizá-la para gratinar queijos, tostar pães, aquecer sanduíches abertas ou manter pratos quentes antes da entrega ao cliente. O controlo preciso da temperatura e a facilidade de limpeza tornam-na uma aliada valiosa para a eficiência e higiene na cozinha.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	460x460x440 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Bruto</b>	18 kg
<b>Potência</b>	2,8 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Grelhas</b>	Removíveis