

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Grelha Fixa 455x340x390mm 3.1kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2125.500	Modelo:	2125.500
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	455 x 340 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2125.500

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional compacta com grelha fixa, ideal para gratinar, tostar e aquecer alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Salamandra Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha, esta salamandra elétrica com grelha fixa é perfeita para gratinar, aquecer e terminar pratos com precisão. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure elevar a qualidade das suas preparações culinárias. Um aparelho versátil que se integra facilmente em diversas configurações de cozinha profissional com o máximo aproveitamento do espaço.

Aplicações Profissionais

Este gratinador é essencial em restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis, onde a agilidade na confeção e na apresentação dos pratos é crucial. É ideal para preparar tostas, aquecer sanduíches, dar um toque final a pratos de carne ou peixe, e gratinar uma variedade de iguarias. A sua potência e controlo elétrico garantem resultados uniformes, tornando-o indispensável em ambientes de restauração de alto volume.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	455x340x390 mm
Área de trabalho	Não aplicável
Amovível	Não
Grelha	Fixa
Consumo G20 (Gás Natural)	Não aplicável
Consumo GPL 30-31	Não aplicável
Peso Bruto	21 kg

Característica	Valor
Potência	3.1 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal desta salamandra elétrica?

Esta salamandra elétrica é projetada para gratinar, tostar e aquecer rapidamente uma vasta gama de alimentos, sendo ideal para dar o toque final em pratos antes de servir.

É fácil de usar e de limpar?

Sim, o seu controlo elétrico proporciona uma utilização intuitiva, e os materiais de construção são selecionados para facilitar a limpeza e a manutenção higiénica no dia a dia da cozinha.

Posso ajustar a altura da grelha?

Este modelo específico é caracterizado por ter uma grelha fixa, o que simplifica a estrutura e manutenção, focando-se na eficiência para um tipo específico de preparação.

Que tipo de pratos posso preparar ou finalizar?

Ideal para tostas, sanduíches quentes, lasanhas, pizzas pequenas, gratinados de legumes ou massas, e para manter o calor de pratos pré-confeccionados, garantindo a sua frescura.

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas, este equipamento é uma excelente solução para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico, oferecendo alta performance sem ocupar uma área excessiva.