

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Profissional com Grelha 530x380mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2125.506	Modelo:	SALAMANDRA ELETRICA COM GRELHA CSE-053
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SALAMANDRA ELETRICA COM GRELHA CSE-053

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional com grelha, 530x380x530 mm. Ideal para gratinar e tostar em cozinhas HORECA, com 3,7 kW de potência e 400V.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica com Grelha — As Vantagens Essenciais para HORECA

Esta salamandra elétrica profissional, equipada com uma grelha robusta, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e eficiência no gratinar, tostar e aquecer alimentos. Com uma área de trabalho ampla de 380x220 mm, permite preparar várias porções em simultâneo, otimizando o serviço e a satisfação do cliente. A construção pensada para o uso intensivo no setor HORECA garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes.

A versatilidade é uma das suas grandes vantagens, adaptando-se a diversas preparações culinárias, desde gratinados perfeitos a sandes tostadas crocantes. A sua potência elevada e controlo preciso de temperatura asseguram resultados uniformes e de alta qualidade em cada utilização, contribuindo para a excelência gastronómica do seu negócio.

Graças ao seu design funcional, a salamandra elétrica com grelha é fácil de operar e limpar, um fator crucial para manter os padrões de higiene e eficiência numa cozinha profissional. O aquecimento rápido minimiza os tempos de espera, enquanto o consumo energético otimizado ajuda a controlar os custos operacionais do seu estabelecimento.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e cozinhas industriais onde o espaço é valorizado e a capacidade de resposta é crucial. Ideal para gratinar pratos de última hora, tostar pão, aquecer porções individuais ou preparar snacks rapidamente. A sua robustez torna-a adequada para uso contínuo em serviços de almoço e jantar com elevado volume de pedidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	530x380x530 mm
Área de Trabalho	380x220 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	34 kg
Potência	3,7 kW
Tensão	400 V