

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Fixa com 2 Zonas, 800x505x545 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.010	Modelo:	SALAMANDRA SEF 80 FIXA ROL.GRI
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SALAMANDRA SEF 80 FIXA ROL.GRI

Descricao Resumida

Salamandra elétrica fixa (800x505x545 mm) com 2 zonas de aquecimento independentes e 8 tubos de quartzo infravermelho, ideal para gratinar e aquecer rapidamente em cozinhas profissionais. Inclui rack de quatro estágios e prato removível.

Descrição Completa

Salamandra Elétrica Fixa — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da restauração e hotelaria, esta salamandra elétrica fixa destaca-se pela sua eficiência e fiabilidade. Permite gratinar, tostar e aquecer pratos com rapidez, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em qualquer cozinha comercial. A sua construção robusta e a funcionalidade de fácil utilização tornam-na uma aliada indispensável para otimizar os processos de confeção.

Equipada com um sistema de aquecimento avançado, oferece duas zonas independentes, permitindo flexibilidade total para diferentes preparações simultâneas. O seu design pensado para durabilidade e performance facilita a integração em qualquer linha de confeção, assegurando um funcionamento contínuo mesmo nas horas de maior afluxo.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e cafetarias que necessitem de aquecimento ou gratinação rápida de pratos. Perfeita para finalizar lasanhas, gratinados de batata, tostas mistas e para manter alimentos quentes antes de servir. Adapta-se a ambientes de médio a alto volume, onde a consistência e a rapidez são cruciais para a eficiência do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x505x545 mm
Área de Trabalho	740x375 mm
Tipo de Instalação	Fixa
Peso Bruto	37 kg
Potência	4,4 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Zonas de Aquecimento	2 independentes
Tecnologia de Aquecimento	8 tubos de quartzo infravermelho
Funcionalidades	Rack de quatro estágios, prato interior removível