

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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 cafeterias 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 |