

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Salamandra a Gás Móvel 600mm para Gratinar

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.031	Modelo:	UD2230.031
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.2 kg	Dimensões:	600 x 590 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.031

FAQ

Q: Quais as dimensões da salamandra a gás SGM 60/600 e o espaço necessário para a sua instalação? A: A salamandra a gás SGM 60/600 tem dimensões de 600x590x590 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação seguras e eficientes, é importante garantir um espaço adequado para ventilação e acessibilidade para manutenção, seguindo as regulamentações locais de segurança. A área de trabalho útil é de 495x375 mm., Q: Quais são os requisitos de instalação para a salamandra a gás SGM 60/600? A: Esta salamandra funciona a gás, estando disponível para gás natural (G20) com um consumo de 0,51 m³/h ou GPL (butano/propano 30-31) com um consumo de 0,2 kg/h. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, cumprindo todas as normas de segurança aplicáveis. Não requer ligação elétrica para o funcionamento principal., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da salamandra a gás SGM 60/600? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies e da área de trabalho com produtos adequados para equipamentos de cozinha. A estrutura amovível facilita a limpeza profunda. Recomenda-se uma verificação anual por um técnico qualificado para assegurar o bom funcionamento dos componentes a gás e a segurança geral do equipamento, garantindo assim a sua longevidade., Q: Existe garantia e assistência técnica para a salamandra a gás SGM 60/600? A: Sim, a salamandra a gás SGM 60/600 beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para assistência técnica e acionamento da garantia, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos uma rede de técnicos especializados para garantir um suporte rápido e eficaz em caso de necessidade., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com a salamandra a gás SGM 60/600? A: A salamandra vem pronta a usar na sua configuração base. Relativamente a acessórios compatíveis, o seu design permite uma integração fácil em diversas configurações de cozinha profissional. Para informações sobre acessórios adicionais ou peças de substituição, por favor consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso departamento de vendas.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	salamandra a gás, salamandra profissional, gratinador a gás
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13647
Alt Text Imagens	Salamandra Movel Sgm 60/600 Gas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Salamandra Movel Sgm 60/600 Gas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Salamandras

Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRSMETRIF600,HRSME600
Uso Profissional - Dicas	<p>Posicione a salamandra estrategicamente na linha de passe para minimizar o tempo de transporte dos pratos e otimizar a velocidade de serviço., Ajuste a intensidade do queimador para controlar o nível de dourado e crocância, adaptando-o a diferentes tipos de alimentos e texturas desejadas., Realize a limpeza diária da grelha e da bandeja de recolha de gorduras para manter a higiene e prevenir a acumulação de resíduos que possam afetar o sabor ou a eficiência., Verifique regularmente as ligações de gás e o estado dos queimadores para garantir a máxima segurança e um consumo eficiente de energia.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cozinha, Pasteleiro Chefe
Descrição Curta Original	<p>SALAMANDRA MOVEL SGM 60 GAS</p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 600x590x590 mm
 Área de trabalho 495x375 mm
 Amovível S
 Fixa x
 Consumo G20 (Gás natura:l) 0,51 m3/h
 Consumo GPL 30-31 0,2 kg/h
 Peso bruto: 49 kg
 Potência: kw 5,3 kw</p> <p>Tensão: V N</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LARC,HRFD10LS
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes de Alta Cozinha e Fine Dining: Utilizada para dar o toque final de gratinado em pratos como 'Gratin Dauphinois', ovos 'cocotte' ou para dourar a crosta de queijo em sopas de cebola, assegurando uma apresentação impecável e uma textura crocante e apelativa, sem comprometer o ponto de cocção dos ingredientes principais. A mobilidade permite posicionar a salamandra próxima à estação de empratamento durante o pico de serviço., Buffets de Hotéis e Eventos de Catering: Em buffets de pequeno-almoço ou eventos de catering, a salamandra é empregue para manter quentes e com aspeto fresco pratos como ovos mexidos, rissóis ou quiches, evitando que arrefeçam e percam a sua qualidade. A sua mobilidade facilita a adaptação a diferentes layouts de buffet, garantindo que os alimentos são servidos à temperatura ideal e com uma apresentação cuidada., Cozinhas de Produção e Pasteleria: Fundamental para caramelizar o açúcar em sobremesas como 'Crème Brûlée' ou para dar um dourado uniforme a merengues e tartes. A área de trabalho generosa permite processar várias unidades em simultâneo, agilizando a produção e mantendo a consistência visual e textural em grandes volumes de confecção, essencial para a eficiência operacional.</p>

Uso Profissional - Introdução

A salamandra a gás móvel de 600 mm é um equipamento fulcral para operações Horeca que exigem versatilidade e eficiência na finalização de pratos. A sua capacidade de gratinar, dourar e manter a temperatura, aliada à flexibilidade da mobilidade, permite otimizar fluxos de trabalho e garantir a qualidade consistente na apresentação culinária, crucial para a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento profissional.

Descricao Resumida

Salamandra a gás móvel 600mm para gratinar e aquecer rapidamente em cozinhas profissionais. Área de trabalho 495x375 mm, 5,3 kW de potência.

Descricao Completa

Salamandra a Gás – Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com a salamandra a gás transportável, um equipamento essencial para quem procura versatilidade e resultados de excelência. Concebida para dourar, gratinar e aquecer pratos de forma célere e homogênea, esta grelhador de topo eleva a qualidade das suas criações culinárias, assegurando uma apresentação exemplar em cada confeitura.

Com a sua flexibilidade, o aparelho a gás de 600 mm integra-se facilmente em diferentes áreas de trabalho, otimizando o fluxo operacional e permitindo uma resposta ágil às exigências do serviço. A sua superfície de confeitura considerável, de 495x375 mm, faculto o manuseamento de múltiplos alimentos em simultâneo, maximizando a produtividade e reduzindo significativamente os tempos de espera dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas de produção, serviços de catering e bares que necessitam de um dispositivo polivalente para finalizar pratos. Demonstra ser perfeito para gratinar queijos em massas e lasanhas, para criar um dourado perfeito em sobremesas, para aquecer rapidamente petiscos ou para manter a temperatura de pratos antes de serem servidos. A sua capacidade de se adaptar torna-o excepcionalmente útil em buffets, onde a agilidade é um fator crucial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x590x590 mm
Área de Trabalho	495x375 mm
Amovível	Sim
Consumo Gás Natural (G20)	0,51 m ³ /h
Consumo GPL (30-31)	0,2 kg/h
Potência	5,3 kW
Peso Bruto	49 kg
Tensão	Não aplicável (Gás)

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões da salamandra a gás e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta salamandra a gás possui dimensões de 600x590x590 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação seguras e eficientes no seu espaço, é crucial assegurar ventilação adequada e acessibilidade para manutenções, seguindo sempre as regulamentações de segurança locais. A sua área de trabalho útil mede 495x375 mm.

P: Que tipos de gás são compatíveis com este aparelho?

R: Esta salamandra é versátil e permite a utilização de Gás Natural (G20), com um consumo de 0,51 m³/h, ou GPL (butano/propano 30-31), com um consumo de 0,2 kg/h. A adaptabilidade do equipamento fá-lo ideal para as necessidades energéticas específicas da sua cozinha profissional.

P: Qual a área de trabalho disponível para confeção?

R: O equipamento oferece uma generosa área de trabalho de 495x375 mm. Este espaço otimizado é perfeito para gratinar e aquecer vários pratos em simultâneo, contribuindo assim para uma confeção mais eficiente e produtiva na sua cozinha. Garante agilidade no serviço e qualidade superior nos resultados.

P: É fácil deslocar este aparelho na cozinha?

R: Sim, o design móvel deste equipamento profissional permite que seja facilmente movimentado conforme as necessidades da sua cozinha, garantindo flexibilidade e otimização do espaço. Esta característica é particularmente útil em ambientes dinâmicos e com diferentes estações de trabalho, simplificando as operações diárias.

P: Como devo realizar a manutenção e limpeza deste equipamento?

R: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies e da área de trabalho, utilizando produtos específicos para equipamentos de cozinha profissional. A construção desmontável facilita uma limpeza profunda. Recomenda-se uma inspeção anual por um técnico qualificado para

assegurar o funcionamento impecável dos componentes a gás e a segurança geral do aparelho, prolongando a sua vida útil.