

# 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 Profissional 800mm, 8.1kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.032	<b>Modelo:</b>	UD2230.032
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.30 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 590 x 590 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2230.032
<b>FAQ</b>	Q: Quais as dimensões da salamandra a gás fixa e o espaço necessário para instalação? A: A salamandra a gás fixa tem dimensões de 800x590x590 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para ventilação e manutenção, que exceda ligeiramente estas dimensões.
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	salamandra a gás, salamandra profissional, salamandra 800mm
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13649
<b>Alt Text Imagens</b>	Salamandra Fixa Sgf 80 Gas
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Salamandra Fixa Sgf 80 Gas
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Salamandras
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	JUU43880,JUU7044,JUU7069
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Aproveite as duas zonas de aquecimento independentes para processar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, ajustando a potência conforme a necessidade de cada um, otimizando o consumo de gás e o tempo de preparação., Utilize os quatro níveis de grade para gerir a intensidade do gratinado ou tostagem; níveis mais próximos dos queimadores para resultados mais rápidos e intensos, e níveis inferiores para um aquecimento mais suave ou manutenção., Realize a limpeza do prato interior amovível após cada turno de serviço, garantindo a higiene e prevenindo a acumulação de resíduos que possam afetar o desempenho ou a segurança alimentar., Para uma vida útil prolongada e desempenho consistente, verifique regularmente os queimadores infravermelhos e os termopares de segurança, realizando a manutenção preventiva recomendada pelo fabricante.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>As salamandras fixas estão equipadas com um rack com 4 níveis de grade. 2 zonas de aquecimento independentes, metade ou potência total. Cozinhando por 2 queimadores infravermelhos com termopar de segurança. Prato interior removível.</p>

<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 800X590X590 mm&lt;br /&gt; Área de trabalho 740x375 mm&lt;br /&gt; Amovível N&lt;br /&gt; Fixa v&lt;br /&gt; Consumo G20 (Gás natura:l) 0,77 m3/h&lt;br /&gt; Consumo GPL 30-31 0,30 kg/h&lt;br /&gt; Peso bruto: 40 kg&lt;br /&gt; Potência: 8,1 kw&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: V N&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>EX19058908,EX19058894,UD2930.805</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Restaurantes de Alta Cozinha e 'Fine Dining': Na finalização de pratos como o bacalhau gratinado com broa ou a vitela com molho cremoso, a salamandra permite um gratinado uniforme e rápido, conferindo uma textura crocante e apelativa sem comprometer a suculência interna. As duas zonas de aquecimento independentes são cruciais para gerir diferentes texturas e tempos de confeção em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço., Cozinhas de Hotelaria e Buffets: Para serviços de pequeno-almoço ou buffets, este equipamento é ideal para tostar pão, sanduíches ou mesmo aquecer rapidamente quiches e folhados, mantendo-os a uma temperatura de serviço ótima. A sua capacidade de resposta imediata minimiza o tempo de espera dos clientes e assegura que os alimentos são apresentados sempre no seu melhor estado, um fator crítico na satisfação do hóspede., Catering e Produção para Eventos: Em operações de catering, onde a consistência e a velocidade são fundamentais, a salamandra a gás é utilizada para revitalizar e dar o toque final a pratos preparados previamente, como lasanhas, canelones ou quiches. A fiabilidade dos queimadores infravermelhos e dos termopares de segurança garante que os alimentos atingem a temperatura adequada de forma segura e higiénica, mesmo em ambientes de produção intensiva.</p>
<p><b>Uso Profissional - Introdução</b></p>	<p>A salamandra a gás fixa de 8.1kW representa uma solução robusta e versátil para a otimização de processos de finalização e manutenção térmica em cozinhas profissionais. Com a sua capacidade de aquecimento rápido e controlo preciso, este equipamento é indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência, consistência e segurança na confeção de pratos que exigem gratinagem, tostagem ou simplesmente a manutenção da temperatura ideal antes do empratamento, garantindo a qualidade final do serviço.</p>

**Descricao Resumida**

Salamandra a gás profissional de 800mm e 8,1kW, com 2 zonas de aquecimento independentes e rack de 4 níveis de grade. Perfeita para cozinhas industriais.

**Descricao Completa**

## Salamandra a Gás – Principais Vantagens

---

Concebida para o ambiente profissional exigente, este gratinador a gás fixo eleva o padrão de eficiência na sua cozinha industrial. Equipado com duas zonas de calor independentes, permite um controlo preciso da cozedura e do aquecimento, adaptando-se perfeitamente a uma vasta gama de pratos. É a solução ideal para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes com um desempenho energético otimizado, garantindo resultados consistentemente superiores.

A salamandra está dotada de dois robustos queimadores infravermelhos e termopares de segurança, assegurando uma operação fiável e um ambiente de trabalho seguro. A sua construção é pensada para resistir à intensidade do dia a dia em restauração e hotelaria, prometendo durabilidade e facilidade de manutenção. O rack ajustável, com quatro níveis de altura, oferece a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes alimentos com precisão.

## Aplicações Profissionais

---

Esta salamandra a gás adapta-se perfeitamente a restaurantes com serviço à la carte, hotéis, empresas de catering e cantinas que necessitem de um equipamento de aquecimento rápido e eficaz. É ideal para gratinar massas, tostar diferentes tipos de pão, dar o toque final a pratos como lasanhas e pastéis de bacalhau, ou simplesmente manter os alimentos a uma temperatura de serviço ideal. A sua capacidade de funcionar com distintos tipos de gás (G20 ou GPL) torna-a uma adição versátil para diversas instalações.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x590x590 mm
Área de Trabalho	740x375 mm
Consumo G20 (Gás Natural)	0,77 m <sup>3</sup> /h
Consumo GPL 30-31	0,30 kg/h
Peso Bruto	40 kg
Potência	8,1 kW
Níveis de Grade	4
Zonas de Aquecimento	2 independentes
Queimadores	2 infravermelhos com termopar de segurança
Prato Interior	Amovível

## Perguntas Frequentes

---

### Esta salamandra a gás é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares que procuram um equipamento

profissional para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes de forma eficiente e segura.

**Quais as vantagens das duas zonas de aquecimento independentes?**

As duas zonas de aquecimento independentes permitem ajustar a potência com grande precisão, seja a metade ou a potência total, oferecendo uma maior flexibilidade para a confeção de diferentes pratos e otimizando o consumo de energia.

**A limpeza desta salamandra é fácil de realizar?**

Sim, o prato interior é amovível e foi concebido para simplificar a limpeza diária e a manutenção da higiene, um fator fundamental em qualquer cozinha profissional.

**Quais as dimensões da salamandra a gás fixa e o espaço necessário para instalação?**

A salamandra a gás fixa tem dimensões de 800x590x590 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para uma ventilação adequada e para facilitar as operações de manutenção.

**Como contribui este equipamento para a otimização do consumo de gás?**

As duas zonas de aquecimento independentes permitem utilizar apenas a energia necessária para cada tarefa, evitando o consumo desnecessário e contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.