

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Salamandra a Gás Fixa 800mm, 8.1kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.032	<b>Modelo:</b>	SALAMANDRA FIXA SGF 80 GAS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	SALAMANDRA FIXA SGF 80 GAS

## Descricao Resumida

Salamandra a gás fixa de 800mm e 8,1kW, com 2 zonas de aquecimento independentes e rack de 4 níveis de grade. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Salamandra a Gás Fixa — Principais Vantagens

Desenvolvida para uso profissional intensivo, esta salamandra a gás fixa oferece um desempenho excepcional em qualquer cozinha industrial. Com duas zonas de aquecimento independentes, permite ajustar a potência de forma precisa (metade ou total), garantindo uma versatilidade superior para os mais variados pratos e necessidades culinárias. É ideal para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes com alta eficiência.

Equipada com dois queimadores infravermelhos robustos e termopares de segurança, esta salamandra assegura um funcionamento fiável e seguro. A sua estrutura durável, otimizada para o setor Horeca e hotelaria, promete uma longa vida útil e resistência às exigências do dia a dia. A salamandra fixa apresenta um rack com quatro níveis de grade, proporcionando flexibilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos.

A facilidade de manutenção é um dos seus pontos fortes, graças ao prato interior amovível que simplifica a limpeza e a higiene, fator crucial em ambientes profissionais. O seu design foi pensado para otimizar o espaço e a ergonomia na cozinha, tornando-a uma solução prática e de alto rendimento.

### Aplicações

Esta salamandra a gás é perfeitamente adequada para restaurantes com serviço à la carte, hotéis, cozinhas de catering e cantinas que necessitem de um equipamento de aquecimento rápido e eficaz. É ideal para gratinar massas, tostar pão, finalizar pratos como lasanhas e pastéis de bacalhau, ou simplesmente para manter os alimentos quentes antes de serem servidos. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de gás (G20 ou GPL) torna-a versátil para diversas instalações.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x590x590 mm

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