

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Vitrocerâmica Móvel SEM600VC 3 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.462	Modelo:	SALAMANDRA MOVEL ELT. VITROCERAMICA SEM600VC 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SALAMANDRA MOVEL ELT. VITROCERAMICA SEM600VC 230V

Descricao Resumida

Salamandra elétrica vitrocerâmica móvel SEM600VC com 3 kW de potência e dimensão de 600x590x590 mm. Perfeita para gratinar e manter alimentos quentes.

Descrição Completa

Salamandra Elétrica Vitrocerâmica SEM600VC — Principais Vantagens

A salamandra elétrica vitrocerâmica móvel SEM600VC, com 3 kW de potência, é um equipamento indispensável para qualquer negócio HORECA que preze pela eficiência e qualidade no acabamento dos seus pratos. A sua superfície vitrocerâmica oferece um aquecimento rápido e uniforme, ideal para gratinar, tostar ou manter os alimentos quentes e crocantes, otimizando o serviço e a experiência do cliente. Este modelo móvel garante flexibilidade máxima na sua cozinha, permitindo reconfigurar o espaço consoante a necessidade.

Desenvolvida para um ambiente profissional exigente, esta salamandra elétrica destaca-se pela sua robustez e facilidade de limpeza. Com uma área de trabalho generosa, permite processar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, resultando num aumento da produtividade e na satisfação dos chefs. A mobilidade do equipamento facilita também a manutenção e a higienização do espaço, cumprindo com os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

Aplicações

Esta salamandra é perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bistrôs, cafetarias e bares que necessitam de um equipamento versátil para finalização de pratos. É ideal para gratinar queijos, tostar pães, aquecer sanduíches abertas, ou manter a temperatura de acompanhamentos antes de servir. A sua natureza móvel torna-a particularmente apta para eventos de catering ou para ser utilizada em diferentes estações de cozinha conforme o menu e fluxo de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Salamandra Elétrica Vitrocerâmica Móvel
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Dimensões Globais (LxPxA)	600x590x590 mm

Área de Trabalho (LxP)

495x375 mm

Peso Bruto

56 kg