

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Salamandra Vitrocerâmica Elétrica 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.462	<b>Modelo:</b>	2230.462
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	56 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 590 x 590 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2230.462

### Descricao Resumida

Salamandra elétrica vitrocerâmica móvel de 600mm, ideal para gratinar, tostar e aquecer alimentos em cozinhas profissionais. Rápida e eficiente.

## Descricao Completa

### Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta salamandra vitrocerâmica elétrica oferece uma solução robusta e versátil para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes. O aquecimento rápido e uniforme da superfície vitrocerâmica garante resultados culinários excepcionais, com controlo preciso da temperatura para diversas aplicações na cozinha. A sua estrutura mobilidade facilita a integração em diferentes configurações de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, buffets e snack-bares que procuram otimizar a preparação e apresentação dos seus pratos. O gratinador é perfeito para dar um toque final a lasanhas, gratinados de batata, ou para tostar rapidamente sandes e bruschettas. A facilidade de limpeza e a eficiência energética contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e económico, permitindo à sua equipa focar-se na excelência gastronómica.

### Características Técnicas

Dimensões	600x590x590 mm
Área de trabalho	495x375 mm
Amovível	Sim
Fixo	Não
Consumo G20 (Gás Natural)	N/A
Consumo GPL 30-31	N/A
Peso Bruto	56 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal diferença entre uma salamandra e um gratinador?**

A salamandra e o gratinador servem propósitos semelhantes, mas a salamandra é geralmente mais versátil, permitindo cozinhar, gratinar e manter quente com o aparelho normalmente situado por cima do alimento. Um gratinador foca-se mais especificamente em dourar e gratinar a parte superior dos pratos.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, a salamandra foi concebida para ser móvel e adaptar-se facilmente a diferentes espaços de bancada. A sua estrutura compacta e eficaz a torna uma excelente opção para cozinhas profissionais com requisitos de flexibilidade ou espaço mais restritos.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção da superfície vitrocerâmica?**

A superfície vitrocerâmica é notavelmente fácil de limpar. Recomenda-se utilizar um pano húmido com detergente suave após cada utilização, garantindo que o aparelho esteja desligado e frio. A manutenção regular assegura a longevidade e a eficiência do aquecimento.

### **Quais os tipos de alimentos que podem ser preparados nesta salamandra?**

Este aparelho é extremamente versátil e pode ser usado para gratinar queijos, tostar pão, aquecer pratos pré-confeccionados, ou finalizar preparações como creme brûlée. É uma ferramenta indispensável para qualquer chef que deseje precisão no acabamento dos seus pratos.

### **A salamandra requer alguma instalação especial?**

Não, esta salamandra elétrica é um equipamento plug-and-play que funciona com uma tensão padrão de 230V. Basta ligá-la a uma tomada adequada, tornando a sua instalação rápida e sem complicações em qualquer cozinha profissional.