

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 Elétrica Profissional 600x300mm com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.102	Modelo:	UD3010.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	600 x 300 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.102

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e qual o espaço necessário? A: Esta salamandra elétrica possui dimensões de 600x300x360 mm (largura x profundidade x altura). A área de trabalho útil é de 450x300x200 mm. Para uma correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de segurança de, pelo menos, 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta salamandra? A: A salamandra elétrica opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,25 kW. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada e que a instalação elétrica do local suporte esta potência para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta salamandra em aço inoxidável? A: A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela grelha amovível com pegas, que pode ser facilmente removida para lavagem. O tabuleiro aparador de migalhas também é removível, facilitando a remoção de resíduos. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície., Q: Esta salamandra elétrica inclui temporizador? Como funciona? A: Sim, esta salamandra elétrica inclui um temporizador, permitindo definir com precisão o tempo de cozedura ou aquecimento dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para evitar que os alimentos cozinhem em excesso ou para manter um controlo rigoroso em processos que exigem temporização específica, otimizando a produtividade.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	salamandra elétrica profissional, salamandra elétrica inox, salamandra com temporizador
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14749
Alt Text Imagens	Salamandra Eletrica Usl45 Com Temporizador Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Salamandra Eletrica Usl45 Com Temporizador Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Salamandras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRSMETRIF400,HRSMETRIF600,HRSME600

Uso Profissional - Dicas	Utilize o temporizador integrado para padronizar o tempo de gratinagem, evitando a variabilidade de resultados entre diferentes turnos de cozinha., Ajuste a altura da grelha amovível em função da densidade do produto para evitar a queima superficial e garantir uma distribuição de calor radiante eficaz., Esvazie o tabuleiro aparador de migalhas após cada serviço de pico para prevenir a acumulação de resíduos carbonizados que podem gerar fumos indesejados., Pré-aqueça o equipamento durante 5 minutos antes do início do serviço de 'mise en place' para garantir uma resposta térmica imediata no primeiro pedido.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Proprietário de Unidade de Restauração e Catering
Descrição Curta Original	<p>Construção em aço inox Grelha amovível com pegas Tabuleiro aparador de migalhas Regulador de potência.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 600x300x360 mm Área de trabalho 450x300x200 mm Amovível x Fixa S Consumo G20 (Gás natural) N m ³ /h Consumo GPL 30-31 N kg/h Peso bruto: kg 14 kg Potência: 2,25 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058894,HRFDG8L8L600E,HRME150L900E
Uso Profissional - Casos de Uso	Finalização de Receituário Tradicional Português: Utilizada para obter a crosta dourada perfeita em pratos de Bacalhau com Natas ou Arroz de Pato, garantindo que o queijo ou o pão ralado gratinam uniformemente sem cozinhar excessivamente o interior., Serviço de Pequeno-Almoço e Buffet de Hotel: Ideal para a regeneração rápida de pastelaria fina ou para tostar fatias de pão rústico em volume, mantendo a consistência térmica necessária para operações de alta rotatividade matinal., Pass de Saída em Restaurantes de Fine Dining: Atua como suporte crítico para aquecer pratos de cerâmica antes do empratamento ou para derreter manteigas compostas sobre proteínas grelhadas no exato momento da saída para a sala.
Uso Profissional - Introdução	A salamandra elétrica profissional de 600mm é um equipamento térmico indispensável para a finalização técnica de pratos, permitindo um controlo rigoroso sobre a caramelização e o gratinado final através da sua potência de 2,25 kW. Construída em aço inoxidável para suportar o regime intensivo das cozinhas industriais, esta ferramenta otimiza o fluxo de serviço ao garantir que as texturas e temperaturas de superfície são atingidas com precisão antes da entrega ao cliente.

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional 2,25 kW em aço inox, com temporizador, grelha amovível e tabuleiro para migalhas. Ideal para gratinar e tostar.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de cozinhas industriais, esta salamandra elétrica destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, assegurando máxima durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A sua capacidade de aquecimento e tostar rápido e uniforme é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração.

O aparelho está equipado com um temporizador e um regulador de potência de alta precisão, conferindo controlo total sobre os processos de confection, resultando em otimização do consumo energético. A grelha amovível, com pegas ergonómicas, em conjunto com o tabuleiro aparador de migalhas, simplifica a limpeza diária, um fator crucial em ambientes de alta rotatividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, bares e pastelarias. É particularmente eficaz para dar o toque final em pratos antes de servir, gratinar queijos, tostar sanduíches ou fatias de pão, e manter alimentos quentes com precisão e consistência.

A sua generosa área de trabalho, combinada com a capacidade de aquecimento expedito, torna-a perfeitamente adequada para cozinhas com volume de serviço médio a alto, onde a agilidade e a excelência na preparação de iguarias são determinantes para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x300x360 mm
Área de Trabalho	450x300x200 mm
Potência	2,25 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Peso Bruto	14 kg
Construção	Aço inoxidável
Grelha	Amovível com pegas
Tabuleiro	Aparador de migalhas
Controlo	Temporizador, regulador de potência

Perguntas Frequentes

P: Esta salamandra é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

R: Sim, a sua construção em aço inoxidável e a potência de 2,25 kW garantem durabilidade e desempenho superiores para o uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração, adaptando-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo.

P: Qual a facilidade de limpeza e manutenção do equipamento?

R: A grelha amovível com pegas e o tabuleiro aparador de migalhas foram desenvolvidos para facilitar as operações de limpeza diária. Ambos os componentes podem ser removidos com simplicidade, garantindo uma higienização rápida e eficaz.

P: É possível ajustar a potência para diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, o regulador de potência oferece a flexibilidade de ajustar o nível de aquecimento conforme a especificidade de cada prato. Esta funcionalidade permite desde um aquecimento delicado até uma gratinagem intensa, otimizando os resultados.

P: Esta salamandra elétrica inclui temporizador? Como funciona?

R: Sim, o equipamento dispõe de um temporizador integrado que permite programar com exatidão o tempo de cozedura ou aquecimento. Esta funcionalidade é crucial para assegurar a padronização e a consistência na preparação dos alimentos, evitando falhas.

P: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta salamandra elétrica tem dimensões de 600x300x360 mm (LPA) e uma área de trabalho de 450x300x200 mm. Para garantir uma instalação adequada e ventilação, recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento.