

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Profissional Inox 3.5kW 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.104	Modelo:	UD3010.104
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	600 x 360 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.104

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e que espaço preciso para a instalar? A: Esta salamandra elétrica possui dimensões de 600x360x360 mm, sendo a área de trabalho 450x350x205 mm. Recomenda-se um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e acessibilidade para operação e limpeza, especialmente em ambientes profissionais exigentes como cozinhas de hotelaria e restauração. Certifique-se de que dispõe de uma superfície estável e resistente ao calor para a colocação do equipamento, garantindo segurança e eficiência no seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta salamandra? A: A salamandra elétrica funciona com uma potência de 3,5 kW e requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas especificações. Aconselha-se a consulta a um electricista qualificado para assegurar que a tomada e o circuito elétrico possuem a capacidade necessária para suportar o consumo do equipamento, evitando sobrecargas e garantindo o seu correto funcionamento em ambientes de hotelaria e restauração., Q: Como devo limpar e fazer a manutenção desta salamandra elétrica profissional? A: A limpeza e manutenção desta salamandra elétrica são essenciais para prolongar a sua vida útil e garantir a higiene. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando detergentes suaves e panos não abrasivos. A grelha amovível e o tabuleiro aparador de migalhas facilitam a remoção de resíduos. Nunca utilize jatos de água diretamente sobre as resistências ou componentes elétricos. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza ou manutenção, salvaguardando a segurança na sua cozinha profissional., Q: Esta salamandra elétrica vem com alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, a salamandra elétrica conta com a garantia legal de conformidade aplicável a equipamentos profissionais para o setor Horeca. Em caso de necessidade de assistência técnica, o nosso serviço de apoio ao cliente está disponível para o orientar sobre os procedimentos a seguir. Trabalhamos com uma rede de técnicos especializados para garantir um suporte eficaz e rápido, assegurando a continuidade das operações no seu negócio de restauração ou hotelaria.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Salamandra Elétrica Profissional, Salamandra Inox, Gratinador Elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14751

Alt Text Imagens

Salamandra Eletrica Usl45i Resist. Sup. Inf. Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Salamandra Eletrica Usl45i Resist. Sup. Inf. Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Otimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Salamandras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRSME600,HRMF7504S
Uso Profissional - Dicas	Pré-aqueça o equipamento durante 5 a 10 minutos antes do pico de serviço para garantir uma inércia térmica estável e reduzir o tempo de resposta em cada pedido., Utilize a resistência superior exclusivamente para caramelização rápida e a combinação de ambas para regeneração de alimentos que exijam aquecimento no núcleo., Aproveite a grelha amovível para ajustar a proximidade do produto à fonte de calor, otimizando o consumo elétrico conforme a altura do recipiente utilizado., Efetue a limpeza do tabuleiro aparador de migalhas no final de cada turno para evitar a carbonização de resíduos, o que previne odores indesejados e prolonga a vida útil das resistências.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chef, Responsável de Pequeno-Almoço (Hotelaria), Gestor de Operações de Catering B2B
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: 600x360x360 mm Área de trabalho 450x350x205 mm Amovível x Fixa S Consumo G20 (Gás natura:l) N m3/h Consumo GPL 30-31 N kg/h Peso bruto: kg 15 kg Potência: 3,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058894,HRFDG8L8L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Restauração Tradicional e Steakhouse: Utilizada para o acabamento de pratos de forno, como bacalhau com natas ou carnes gratinadas, permitindo criar uma crosta uniforme e caramelizada sem prolongar o tempo de cozedura no forno principal. A potência de 3.5kW garante que a reação de Maillard ocorra rapidamente, mantendo a suculência interna do produto., Pequeno-almoço e Brunch em Hotelaria: Fundamental na linha de passe para a tostagem rápida de pães artesanais e regeneração de pastelaria fina. O ajuste independente das resistências permite controlar o calor radiante para derreter queijos em ovos Benedict ou tostas sem queimar a base do pão., Serviço de Banquetes e Catering: Atua como uma estação de manutenção de temperatura crítica para pratos empratados antes do serviço de mesa. A sua área de trabalho de 450x350 mm permite acomodar múltiplos recipientes GN ou pratos individuais, assegurando que o serviço chega ao cliente na temperatura regulamentar HACCP.

Uso Profissional - Introdução

A Salamandra Elétrica de 3.5kW em aço inoxidável é um equipamento de alto rendimento essencial para a finalização de pratos e gestão de fluxo em cozinhas profissionais. Com controlo independente de resistências superior e inferior, este dispositivo garante uma distribuição térmica uniforme, permitindo ao operador gratinar, tostar ou regenerar alimentos com precisão técnica e eficiência energética superiores.

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 3.5kW em aço inoxidável, ideal para gratinar e manter alimentos quentes. Grelha amovível e controlo de potência para resultados precisos.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de hotelaria e restauração, este forno salamandra oferece aquecimento rápido e homogéneo, indispensável para gratinar, tostar ou manter os pratos quentes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e simplifica a limpeza, satisfazendo os mais elevados padrões de higiene.

Com resistências superiores e inferiores geridas de forma autónoma e um regulador de desempenho, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura. Desta forma, otimiza o processo de confeção e assegura resultados impecáveis. A sua versatilidade e eficácia energética resultam em poupanças significativas e uma operação mais fácil para a sua equipa.

A grelha removível e o tabuleiro recolhedor de migalhas transformam a manutenção diária numa tarefa simples, contribuindo para um espaço de trabalho mais organizado e limpo. É, portanto, uma solução crucial para cozinhas profissionais que procuram um desempenho fiável e consistente.

Aplicações Profissionais

Esta salamandra elétrica é ideal para restaurantes que necessitam de gratinar rapidamente massas, sopas ou queijos. É igualmente perfeita para hotéis que servem pequenos-almoços, mantendo tostas e outros alimentos à temperatura ideal.

Em pastelarias e bares, pode ser empregada para aquecer sanduíches, tostas mistas ou para reaquecer pratos com grande eficiência, agilizando o serviço durante as horas de maior afluxo e

assegurando a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x360x360 mm
Área de trabalho	450x350x205 mm
Grelha	Amovível
Potência	3,5 kW
Tensão	230 V
Peso	15 kg

Perguntas Frequentes

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

R: Sim, concebida para as exigências de um ambiente profissional, com construção robusta em aço inoxidável e resistências de alta durabilidade, garante desempenho consistente ao longo do dia.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

R: A salamandra foi projetada para uma higienização simplificada. A construção em aço inoxidável permite uma limpeza ágil e eficaz, enquanto a grelha amovível e o tabuleiro aparador de migalhas podem ser facilmente removidos e lavados separadamente, assegurando a máxima higiene e eficiência na sua utilização diária.

Q: Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, o equipamento integra um regulador de potência que permite um controlo preciso das resistências superior e inferior, possibilitando ajustar a temperatura conforme as necessidades específicas de cada prato, desde aquecer suavemente a gratinar intensamente.

Q: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e que espaço preciso para a instalar?

R: Esta salamandra elétrica possui dimensões de 600x360x360 mm, sendo a área de trabalho 450x350x205 mm. Recomenda-se um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e acessibilidade para operação e limpeza, especialmente em ambientes profissionais exigentes como cozinhas de hotelaria e restauração. Certifique-se de que dispõe de uma superfície estável e resistente ao calor para a colocação do equipamento, garantindo segurança e eficiência no seu estabelecimento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta salamandra?

R: A salamandra elétrica funciona com uma potência de 3,5 kW e requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas especificações. Aconselha-se a consulta a um eletricitista qualificado para assegurar que a tomada e

o circuito elétrico possuem a capacidade necessária para suportar o consumo do equipamento, evitando sobrecargas e garantindo o seu correto funcionamento em ambientes de hotelaria e restauração.