

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



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional 650mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.106	Modelo:	UD3010.106
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	800 x 360 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.106

FAQ

Q: Quais as dimensões da salamandra elétrica e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A salamandra elétrica profissional tem dimensões de 800x360x360 mm. A sua área de trabalho útil é de 650x350x205 mm. Recomenda-se prever um espaço adequado para garantir uma ventilação eficaz e fácil acesso para operação e manutenção, especialmente considerando as resistências superior e inferior., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta salamandra? A: Esta salamandra elétrica requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 4,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo que o circuito elétrico suporte a potência necessária e esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da salamandra elétrica profissional? A: A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável. A grelha amovível com pegas e o tabuleiro aparador de migalhas facilitam a remoção de resíduos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção periódica deve incluir a verificação das resistências e ligações elétricas por um técnico especializado., Q: A salamandra elétrica inclui acessórios na compra? A: Sim, a salamandra é fornecida com uma grelha amovível com pegas e um tabuleiro aparador de migalhas, que são essenciais para a sua operação e manutenção diária. Estes acessórios foram concebidos para complementar a funcionalidade do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

salamandra elétrica profissional, salamandra aço inoxidável, equipamento gratinar

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14753

Alt Text Imagens

Salamandra Elect. Us1 65i Resist.sup.inf. Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Salamandra Elect. Us1 65i Resist.sup.inf. Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Salamandras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRSME600,HRSMETRIF400,HRSME400

Uso Profissional - Dicas	Ajuste o regulador de potência de acordo com a densidade do alimento para evitar a carbonização superficial antes do aquecimento do núcleo., Rentabilize a área de trabalho de 650mm posicionando os pratos de forma estratégica para aproveitar as zonas de maior radiação térmica das resistências., Efetue a limpeza diária do tabuleiro aparador de migalhas para prevenir a geração de fumos indesejados e manter os padrões de segurança alimentar HACCP., Utilize a grelha amovível para facilitar o manuseamento seguro de recipientes GN ou pratos de cerâmica de alta temperatura durante o pico de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Chef de Partie, Gestor de Unidade de Restauração e Snack-Bar, Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras
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: 800x360x360 mm Área de trabalho 650x350x205 mm Amovível x Fixa S Consumo G20 (Gás natura:l) N m3/h Consumo GPL 30-31 N kg/h Peso bruto: kg 18 kg Potência: 4,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058894,EX19058908,HRME150L900E,HRME150L900EA
Uso Profissional - Casos de Uso	Finalização de Pratos em Linha de Passe: Utilizada pelo Chef de Partie para gratinar guarnições ou caramelizar crostas de proteínas imediatamente antes do serviço, assegurando que o prato chega ao cliente com a textura crocante e a temperatura interna ideal., Regeneração Rápida em Snack-Bar e Cafeteria: Ideal para a regeneração de tostas, sanduíches de assinatura e quiches, onde a combinação das resistências superior e inferior permite um aquecimento uniforme do núcleo sem comprometer a integridade da base ou do topo do alimento., Banquetes e Catering de Grande Volume: Atua como suporte logístico crucial para manter a temperatura de travessas de serviço ou para a finalização simultânea de múltiplas doses de guarnições gratinadas, otimizando o fluxo de saída em eventos com janelas de tempo reduzidas.
Uso Profissional - Introdução	A salamandra elétrica profissional de 650mm é um recurso crítico na linha de passe e confeitaria, desenhada para elevar a eficiência operacional através de um sistema de aquecimento duplo com resistências superiores e inferiores. Construída integralmente em aço inoxidável para suportar o rigor do uso contínuo em ambientes HORECA, este equipamento de 4.5 kW oferece a precisão necessária para finalizações técnicas, garantindo que a textura e a temperatura de serviço cumprem os mais elevados padrões de qualidade exigidos pela hotelaria moderna.

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional em aço inox de 80x36x36 cm, com resistências superior/inferior, grelha amovível e regulador de potência para controlo preciso.

Descricao Completa

salamandra elétrica profissional — Salamander Elétrica — Principais Vantagens

Este aquecedor elétrico profissional é um equipamento indispensável em cozinhas que procuram otimizar a preparação de pratos, garantindo acabamentos perfeitos. Com um design robusto em aço inoxidável, este aparelho proporciona durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o ritmo acelerado da restauração. A sua grelha amovível com pegas e o tabuleiro recolhedor de migalhas integrado asseguram uma utilização prática e eficiente, simplificando a gestão da cozinha e mantendo o ambiente de trabalho organizado.

Equipada com resistências superiores e inferiores, esta salamandra elétrica permite um controlo preciso da temperatura, essencial para gratinar, aquecer ou manter a temperatura de diversos alimentos. A capacidade de ajustar a potência confere uma versatilidade notável, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato, desde a finalização rápida de um prato principal até ao aquecimento suave de aperitivos. A construção pensada para ambientes profissionais garante um desempenho consistente e fiável, tornando-o um gratinador de excelência.

Aplicações Profissionais

O equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que necessitam de um dispositivo versátil para finalizar pratos com um gratinado dourado, aquecer rapidamente alimentos ou manter a sua temperatura ideal antes de servir. É particularmente útil para pratos que requerem um acabamento crocante ou caramelizado, bem como para aquecer sanduíches, tostas e pizzas. A sua área de trabalho generosa permite a preparação eficiente de várias porções simultaneamente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x360x360 mm
Área de Trabalho	650x350x205 mm
Grelha	Amovível

Característica	Detalhe
Construção	Aço Inoxidável
Peso Bruto	18 kg
Potência	4,5 kW
Tensão	230 V
Resistências	Superior e Inferior
Regulador de Potência	Sim
Tabuleiro Aparador de Migalhas	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta salamandra elétrica para a sua cozinha?

A principal vantagem reside na versatilidade e controlo preciso do aquecimento, permitindo gratinar, aquecer ou manter alimentos quentes de forma uniforme e eficiente, ajustando a distribuição do calor conforme a necessidade do prato para otimizar os resultados culinários.

Como se garante uma limpeza e manutenção eficientes neste equipamento?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária, enquanto a grelha amovível com pegas e o tabuleiro aparador de migalhas tornam a remoção de resíduos simples e higiénica. Estas características foram pensadas para simplificar a manutenção e prolongar a vida útil do equipamento no seu estabelecimento.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?

É ideal para qualquer negócio do setor de alimentos e bebidas que necessite de um equipamento robusto e versátil para cozinhar, gratinar ou aquecer, como restaurantes, hotéis, cafés, snack-bares e serviços de catering, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Quais os requisitos de instalação elétrica necessários para a salamandra?

Esta salamandra elétrica requer uma tensão de 230 V e possui uma potência de 4,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando que o circuito elétrico suporte a potência necessária e esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes.

Que acessórios estão incluídos na compra da salamandra elétrica?

A salamandra é fornecida com uma grelha amovível com pegas e um tabuleiro aparador de migalhas, acessórios essenciais para a sua operação e manutenção diária. Estes elementos foram concebidos para complementar a funcionalidade do equipamento e facilitar a utilização no seu dia a dia.