

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica 650mm Resistência Superior Inferior Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.106	Modelo:	SALAMANDRA ELECT. USL 65I RESIST.SUP.INF. INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SALAMANDRA ELECT. USL 65I RESIST.SUP.INF. INOX

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Salamandra Elétrica Profissional — Vantagens Essenciais para a Restauração

A salamandra elétrica profissional é um equipamento indispensável em cozinhas que procuram otimizar a preparação de pratos, garantindo acabamentos perfeitos. Com um design robusto em aço inoxidável, esta salamandra proporciona durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o ritmo acelerado do setor HORECA. A sua grelha amovível com pegas e o tabuleiro aparador de migalhas integrado asseguram uma utilização prática e eficiente, facilitando 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 sua construção pensada para ambientes profissionais garante um desempenho consistente e fiável.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que necessitam de um aparelho 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.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x360x360 mm

Característica	Detalhe
Área de Trabalho	650x350x205 mm
Grelha	Amovível
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