

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 Elétrica Profissional 2200W com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	CHS4530T	Modelo:	S4530T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	S4530T

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 2200W com temporizador, ideal para gratinar e aquecer alimentos. Construção em aço inoxidável, grelhador ajustável.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional, esta salamandra elétrica de elevada performance é a escolha ideal para gratinar e finalizar pratos com perfeição. A sua resistência superior garante um aquecimento rápido e eficaz, permitindo-lhe trabalhar com a máxima eficiência. O design em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Com a capacidade de grelhar diretamente e gratinar uma variedade de alimentos, este gratinador é indispensável em restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de hotelaria. É perfeito para preparar tostas, aquecer sanduíches, dar um toque final crocante a pratos de carne ou peixe, e manter os alimentos quentes antes de servir. O temporizador integrado oferece controlo preciso sobre o tempo de cozedura, otimizando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	2200W (2,20 kW)
Dimensões (LxPxA)	600x300x360mm
Resistência	Superior, blindada em aço inoxidável
Tensão	230 V
Controlo	Temporizador e regulador de potência
Material	Aço inoxidável
Grelhador	Removível e regulável em 2 níveis (450x300x200mm)
Bandeja	Gaveta de recolha de migalhas

Característica	Detalhe
Indicadores	Indicador luminoso de funcionamento

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta salamandra é mais adequada?

Esta salamandra é ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de gratinar, tostar ou aquecer alimentos de forma rápida e eficiente. Garante um excelente acabamento para os seus pratos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o equipamento é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade e facilidade de limpeza. Além disso, possui um grelhador amovível e uma gaveta de recolha de migalhas para uma manutenção higiénica.

A resistência superior é suficiente para todos os tipos de alimentos?

A resistência superior é concebida para gratinar e aquecer alimentos, adicionando uma crosta estaladiça e dourada. Para alimentos que requerem aquecimento inferior ou cozedura mais completa, pode ser necessário complementar com outros equipamentos.

Posso ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, esta salamandra está equipada com um regulador de potência que permite ajustar a intensidade do calor de acordo com as necessidades dos alimentos. Adicionalmente, possui um temporizador para um controlo preciso.

Quais são os principais benefícios de ter um temporizador?

O temporizador permite programar o tempo exato de cozedura, evitando que os alimentos queimem ou fiquem excessivamente cozinhados. Isso liberta a sua equipa para outras tarefas, aumentando a eficiência na cozinha.