

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 4500W 800x360x360 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHS6535I	Modelo:	S6535I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 360 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	S6535I
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18956
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado 503,67 €

Estado Otimização pending

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta com 4500W de potência, ideal para grelhar e gratinar. Fabricada em aço inoxidável, inclui grelhador ajustável.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Esta salamandra elétrica foi concebida para oferecer versatilidade e eficiência na sua cozinha profissional. Perfeita para gratinar e aquecer uma enorme variedade de pratos, garante resultados excelentes e um acabamento ideal para os seus alimentos antes de servir. O seu design em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

O aquecedor de topo e fundo integrado, juntamente com o grelhador amovível e ajustável, fazem desta salamandra um equipamento indispensável em cozinhas de restaurantes, snack-bars e hotéis. É ideal para preparar tostas, aquecer pratos rapidamente ou dar aquele toque final de gratinado em lasanhas e outros preparados. A sua versatilidade permite otimizar o tempo de serviço e a qualidade da confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	4,50 kW
Tensão	230 V
Resistência superior	Sim
Resistência inferior	Sim

Característica	Detalhe
Temporizador	Não
Material	Aço inoxidável
Indicador luminoso	Sim
Grelhador amovível e regulável	2 níveis de cozedura
Gaveta de recolha de migalhas	Sim
Regulador de potência	Sim
Dimensões (AxLxP)	800x360x360 mm
Dimensões do grelhador (LxPxA)	650x350x240 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta salamandra é mais utilizada?

É ideal para uma vasta gama de alimentos, desde tostas e sanduíches a pratos que requerem gratinado, como lasanhas, quiches e massas. Também é excelente para aquecer e manter a temperatura de diversos pratos antes de servir.

O grelhador é fácil de limpar e ajustar?

Sim, o grelhador é amovível e oferece dois níveis de cozedura, o que facilita a sua remoção para limpeza e permite ajustá-lo à altura ideal para cada tipo de alimento, garantindo uma cozedura uniforme.

Qual a durabilidade deste equipamento em ambiente de cozinha profissional?

Fabricada em aço inoxidável, esta salamandra foi concebida para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e fácil manutenção, mesmo nas condições mais exigentes.

É possível controlar a intensidade do aquecimento?

Sim, o equipamento dispõe de um regulador de potência que permite ajustar a intensidade do aquecimento, proporcionando controlo total sobre o processo de confeção e gratinado dos alimentos.

Esta salamandra é adequada para uso contínuo em estabelecimentos de restauração?

Absolutamente. Com o seu elemento de aquecimento blindado em aço inoxidável e construção robusta, esta salamandra foi projetada para um desempenho fiável e contínuo, tornando-a perfeita para o ritmo acelerado de restaurantes e snack-bares.