

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

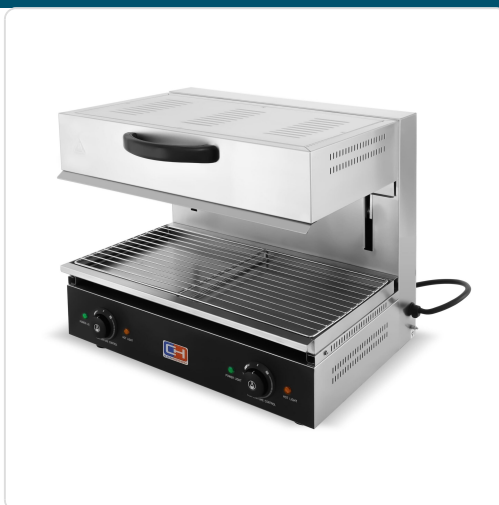
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Salamandra Elétrica Profissional 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHES-600L	Modelo:	ES-600L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 510 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ES-600L
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19352

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

830,18 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta em aço inoxidável, ideal para gratinar, tostar e manter alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa**Salamandra Elétrica — Principais Vantagens**

Melhore a sua cozinha profissional com uma salamandra elétrica versátil, ideal para tostar, gratinar e manter alimentos quentes. Esta solução eleva os seus padrões culinários, garantindo eficiência e precisão no serviço. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, a resistencia oferece durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a rotina intensa de um restaurante ou hotel.

Com um design que permite ajustar a altura da resistência, a intensidade de aquecimento adapta-se perfeitamente às necessidades variadas de qualquer prato. A segurança é reforçada por pés de borracha que garantem estabilidade, enquanto os indicadores luminosos fornecem controlo total sobre o seu funcionamento. O tabuleiro de recolha de gorduras e migalhas simplifica a manutenção, tornando esta salamandra uma mais-valia incontornável para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é uma ferramenta indispensável em ambientes como grandes cozinhas, restaurantes, pastelarias e estabelecimentos de restauração. É perfeita para finalizar pratos, tostar pão, gratinar queijo ou manter ensopados à temperatura ideal antes de servir. A sua versatilidade permite uma ampla gama de utilizações, desde a preparação de entradas sofisticadas até ao aquecimento de sobremesas, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos serviços.

A capacidade de adaptação do gratinador elétrico torna-o um aliado valioso para chefs que procuram controlos precisos e resultados consistentes. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem que o investimento se traduz em anos de serviço fiável, elevando a eficiência e satisfação do cliente no seu negócio.

Características Técnicas

Potência	4,0 kW
Tensão	230 V
Largura da Grelha	590 x 320 mm
Dimensões (LxPxA)	600x510x520 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilização deste equipamento numa cozinha profissional?

A salamandra elétrica é ideal para finalizar pratos, como gratinar queijos ou tostar pães, e para manter alimentos quentes à temperatura ideal antes de serem servidos aos clientes.

É fácil ajustar a intensidade de aquecimento?

Sim, a salamandra foi concebida com uma pega plástica resistente ao calor que permite levantar ou baixar a resistência superior, adaptando o aquecimento eficientemente.

Como se processa a limpeza e manutenção do aparelho?

A limpeza é simples; a grelha e o tabuleiro de recolha de gorduras são amovíveis, facilitando a remoção de resíduos e garantindo uma higiene rápida e eficaz.

Quais os benefícios de ter pés de borracha antiderrapantes?

Os pés de borracha asseguram a máxima estabilidade e segurança durante a utilização, prevenindo deslizamentos acidentais e protegendo a sua superfície de trabalho.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 600x510x520 mm, esta salamandra é uma excelente opção para otimizar o espaço em qualquer cozinha profissional, sem comprometer a sua capacidade e desempenho.