

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra de Quartzo GN 1/1 Eléctrica 400V/4500W - 682x528x455mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE264331	Modelo:	HE264331
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264331

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264331
EAN	8711369264331

Descricao Resumida

Salamandra de quartzo elétrica GN 1/1 com 4500W para aquecer, gratinar e finalizar pratos. Inclui 9 aquecedores, 2 grelhas ajustáveis e temporizador.

Descricao Completa

A salamandra de quartzo GN 1/1 é um equipamento elétrico de 4500W projetado para aquecer, gratinar e finalizar pratos rapidamente em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e resultados consistentes.

Salamandra de Quartzo — Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	9 aquecedores de quartzo
Material da Caixa	Aço inoxidável
Proteção dos Aquecedores	Aço
Grelhas	2 grelhas cromadas (530x340 mm) com pegas removíveis
Níveis de Grelha	2 níveis (70 mm e 45 mm de distância)
Tabuleiro de Migalhas	Aço inoxidável
Controlo de Aquecedores	3 aquecedores em três níveis independentes
Temporizador	Até 15 minutos ou funcionamento contínuo
Tensão	400V

Potência	4500W
Dimensões (LxPxA)	682x528x455 mm
Peso Líquido	22,53 kg
Comprimento do Cabo	1,3 m (sem ficha)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais que necessitam de rapidez e versatilidade. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. Permite gratinar queijos em lasanhas, tostas e sanduíches, aquecer pratos antes de servir e finalizar preparações com um toque dourado.

Salamandra — Principais Vantagens

- Aquecimento e gratação rápidos graças aos 9 aquecedores de quartzo.
- Controlo preciso do tempo com temporizador de até 15 minutos ou modo contínuo.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Versatilidade com duas grelhas ajustáveis em altura para diferentes tipos de pratos.
- Fácil limpeza e manutenção com tabuleiro de migalhas removível.
- Aquecedores independentes em três níveis para maior flexibilidade na confeitaria.

Qual a voltagem e potência deste equipamento?

Esta salamandra opera a 400V e possui uma potência total de 4500W, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para gratinar e finalizar pratos.

É possível ajustar a altura das grelhas?

Sim, o equipamento inclui duas grelhas cromadas que podem ser posicionadas em dois níveis diferentes, com distâncias de 70 mm e 45 mm, para maior versatilidade.

Como é feita a limpeza da salamandra?

A limpeza é facilitada pela caixa em aço inoxidável e pelo tabuleiro de migalhas removível, também em aço inoxidável, que recolhe os resíduos e pode ser facilmente esvaziado. ?

O cabo de alimentação inclui ficha?

Não, o cabo de alimentação de 1,3 metros é fornecido sem ficha, permitindo que a instalação seja adaptada às necessidades elétricas específicas da sua cozinha profissional.

Para que tipo de pratos é mais indicada?

É ideal para gratinar queijos, finalizar lasanhas, aquecer tostas, sanduíches, e manter pratos quentes antes de servir em restaurantes, snack-bares e cantinas.