

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Salamandra GN 1/1, 220-240V/2850W, 770x485x(H)305mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE264126	<b>Modelo:</b>	HE264126
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369264126

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE264126
<b>EAN</b>	8711369264126

### Descricao Resumida

A Salamandra 1/1 GN é ideal para aquecer, grelhar e tostar de forma rápida e uniforme. A altura da grelha pode ser ajustada em 4 alturas diferentes. A salamandra traz um tabuleiro de migalhas removível para uma limpeza fácil e uma grelha.

Montagem fácil na parede, sem necessidade de suportes

Aquece de forma rápida e uniforme

Resistente a salpicos de água

Fornecido com um tabuleiro de migalhas e uma grelha

Aquece até 300 °C

Dimensões aprox: 780X490X310mm

### Descricao Completa

Fabricado em aço inoxidável.

Possibilidade de colocar um tabuleiro GN 1/1 na câmara (não incluído no conjunto).

Elemento de aquecimento na parte superior da câmara.

Possibilidade de colocar a grelha em 4 níveis de altura diferentes.

Montável na parede sem a necessidade de suportes adicionais.

Equipado com um termóstato, um temporizador até 30 min e uma luz indicadora.

Regulação sem passos – garante uma definição precisa dos parâmetros de aquecimento.

Intervalo de temperatura: 50-300 °C.

Classificação de proteção: IPX4 – proteção contra salpicos de água.

Acessórios incluídos no conjunto:

- grelha com 2 pegas,
- tabuleiro para migalhas.