

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica GN 1/1 Infravermelhos 689x397mm

Informações do Produto

SKU:	HE264409	Modelo:	264409
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264409

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	264409
EAN	8711369264409

Descricao Resumida

Salamandra elétrica compacta com aquecimento infravermelho superior e inferior, ideal para gratinar e aquecer pratos GN 1/1. Inclui temporizador e 3 alturas de grelha.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica profissional, com capacidade para tabuleiros GN 1/1, integra elementos de aquecimento por infravermelhos em quartzo para grelhar e aquecer eficazmente uma variedade de pratos e sanduíches.

salamandra profissional — salamandra infravermelhos — Salamandra —
Características Técnicas

Capacidade	GN 1/1
Potência	3645 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	689x397x318 mm
Elementos de Aquecimento	Infravermelhos em quartzo (superior e inferior)
Temporizador	15 minutos
Alturas de Grelha	3 posições
Proteção Térmica	Pegas das grelhas
Tabuleiro para Migalhas	Sim
Conformidade	IPX3
Material	Aço inoxidável

Peso Líquido	16,8 kg
---------------------	---------

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é uma solução versátil para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, cafés com serviço de refeições rápidas, rouletes, food trucks, e restaurantes de bairro. É ideal para gratinar tostas, aquecer sanduíches, finalizar pratos de carne ou peixe, e manter alimentos quentes antes de servir em cantinas ou buffets.

Salamandra — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficaz:** Os elementos de infravermelhos em quartzo garantem um aquecimento uniforme e rápido, otimizando o tempo de serviço.
- **Versatilidade de Uso:** Permite grelhar, gratinar e aquecer, adaptando-se a diversas necessidades da ementa.
- **Controlo Preciso:** O temporizador de 15 minutos e as 3 alturas de grelha ajustáveis oferecem controlo total sobre o processo de confeção.
- **Segurança Operacional:** As pegas das grelhas com proteção térmica e a conformidade com a norma IPX3 aumentam a segurança na utilização diária.
- **Fácil Manutenção:** O tabuleiro removível para migalhas simplifica a limpeza e a manutenção da higiene do equipamento.