

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



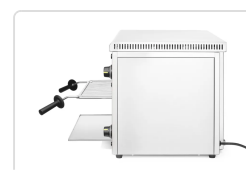
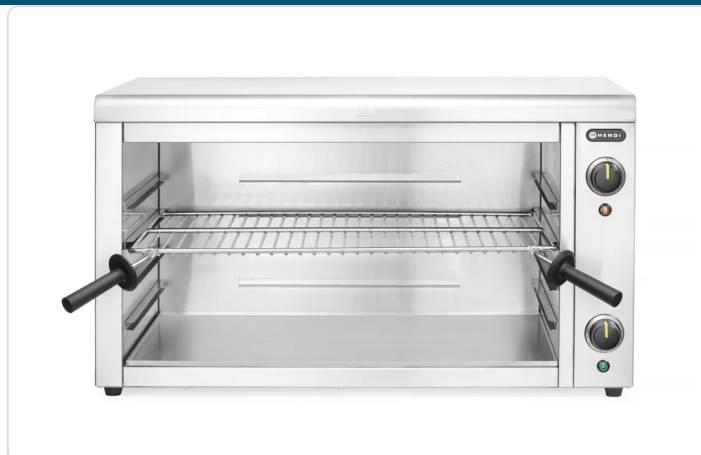
Hotelequip.pt

Salamandra Eléctrica Profissional 3600W - 800mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	HE264300	Modelo:	HE264300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264300
EAN	8711369264300

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 3600W para gratinar, aquecer e finalizar pratos. Controlo de temperatura 50-300°C e temporizador de 30 min.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 3600W é um equipamento essencial para gratinar, aquecer e finalizar pratos em cozinhas profissionais, oferecendo controlo preciso da temperatura entre 50°C e 300°C.

salamandra profissional — Salamandra Elétrica — Características Técnicas

Potência	3600 W
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	50°C a 300°C
Temporizador	30 minutos
Dimensões Externas (LxPxA)	800x633x453 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	646x408x337 mm
Material	Aço inoxidável
Alturas de Grelha	4 posições
Acessórios Incluídos	Grelha com pegas, tabuleiro para migalhas
Peso Líquido	25,96 kg

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering. Permite gratinar queijos, finalizar pratos de peixe ou carne, aquecer tostas e sanduíches, ou manter alimentos quentes antes de servir.

Salamandra — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura ajustável de 50°C a 300°C para resultados precisos.
- Temporizador integrado de 30 minutos que otimiza o tempo de confeitaria e evita queimar os alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.
- Versatilidade de utilização com 4 alturas de grelha ajustáveis, adaptando-se a diferentes tipos de pratos.
- Elemento de aquecimento superior para um gratinado uniforme e eficiente.

Qual a principal função de uma salamandra elétrica?

A principal função desta salamandra elétrica é gratinar, tostar, aquecer e finalizar pratos, conferindo-lhes uma textura crocante e um aspeto apelativo antes de serem servidos.

Quais as dimensões internas úteis desta salamandra?

As dimensões internas úteis são 646 mm de largura, 408 mm de profundidade e 337 mm de altura, permitindo acomodar tabuleiros e pratos de tamanho considerável.

É fácil de limpar?

Sim, o fabrico em aço inoxidável e o tabuleiro para migalhas removível facilitam a limpeza e manutenção da higiene do equipamento após cada utilização.

Que tipo de pratos posso preparar ou aquecer?

Pode gratinar lasanhas, tostas mistas, pizzas, finalizar pratos de bacalhau com natas, aquecer caçarolas, ou manter quentes pratos de carne e peixe antes de servir.

Esta salamandra é adequada para uso contínuo em cozinhas movimentadas?

Sim, com uma potência de 3600W e construção robusta em aço inoxidável, esta salamandra foi concebida para suportar o ritmo exigente de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.