

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

Grelhador Salamandra Elétrico 2000W 610mm para Parede

Informacoes do Produto

SKU:	HE264119	Modelo:	HE264119
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264119

Descricao Resumida

Grelhador salamandra elétrico de 2000W para montagem na parede. Ideal para aquecer, gratinar e manter alimentos quentes em cozinhas profissionais. Com termóstato e temporizador.

Descricao Completa

Este grelhador salamandra elétrico de 2000W foi concebido para montagem na parede, otimizando o espaço em cozinhas profissionais com a sua profundidade de 450mm.

Grelhador Salamandra — Características Técnicas

Potência	2000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	610 x 450 x 275 mm
Peso Líquido	12,65 kg
Temperatura	50°C a 300°C (ajuste contínuo)
Temporizador	Até 30 minutos
Proteção IP	IPX4
Montagem	Na parede (sem suportes adicionais)
Elemento Aquecimento	Superior
Níveis de Grelha	4 alturas possíveis
Características Adicionais	Termóstato, luz indicadora, pegas das grelhas com proteção térmica, tabuleiro para migalhas

Aplicações Profissionais

Este grelhador salamandra é uma solução eficiente para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro. É ideal para aquecer rapidamente sanduíches, tostas, gratinar pratos como lasanhas ou bacalhau com natas, e manter alimentos quentes antes de servir, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com espaço limitado.

Grelhador Salamandra — Principais Vantagens

- **Otimização de Espaço:** A montagem direta na parede liberta espaço valioso na bancada, essencial para cozinhas de menor dimensão.
- **Versatilidade de Confeção:** Permite grelhar, aquecer e gratinar uma vasta gama de pratos e sanduíches com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** O termóstato com ajuste contínuo de 50°C a 300°C e o temporizador de 30 minutos garantem resultados consistentes e controlo total sobre o processo.
- **Segurança e Durabilidade:** A conformidade com a norma IPX4 e as pegas com proteção térmica asseguram uma operação segura e maior vida útil do equipamento.
- **Fácil Manutenção:** Equipado com um tabuleiro para migalhas removível, facilitando a limpeza e a higiene diária.

Este grelhador salamandra pode ser instalado em qualquer parede?

Sim, este equipamento foi concebido para ser instalado diretamente na parede, sem necessidade de suportes adicionais. Contudo, é fundamental garantir que a parede tem capacidade para suportar o peso do grelhador (12,65 kg) e que a instalação é feita por um profissional qualificado.

Qual a gama de temperatura e como é controlada?

A temperatura pode ser ajustada continuamente entre 50°C e 300°C através de um termóstato integrado. Isto permite uma grande flexibilidade para diferentes tipos de confeção, desde manter quente a gratinar intensamente.

É fácil de limpar?

Sim, a limpeza é facilitada pelo tabuleiro para migalhas removível, que recolhe os resíduos alimentares. As grelhas podem ser retiradas para uma lavagem mais completa, e a superfície externa deve ser limpa com um pano húmido e detergente suave. ?

Quantas alturas de grelha estão disponíveis?

?

O grelhador salamandra oferece 4 alturas de grelha possíveis. Esta funcionalidade permite ajustar a distância entre o elemento de aquecimento superior e o alimento, otimizando o processo de grelhar ou gratinar conforme a necessidade do prato.

Qual o consumo energético deste equipamento?

Este grelhador salamandra tem uma potência de 2000W (2 kW). O consumo real dependerá do tempo de utilização e da temperatura selecionada, mas a sua eficiência permite um aquecimento rápido, minimizando o tempo de funcionamento.