

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica 600mm, 230V/3600W

Informacoes do Produto

SKU:	HE264706	Modelo:	HE264706
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264706

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264706
EAN	8711369264706

Descricao Resumida

Salamandra elétrica robusta para gratinar, grelhar e manter pratos quentes. Com 3600W, termóstato ajustável e 2 zonas de aquecimento independentes.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 600mm é projetada para gratinar, grelhar ou manter alimentos quentes em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes e eficientes para uma vasta gama de pratos.

Salamandra Elétrica — Características Técnicas

Tipo	600
Estrutura	Aço inoxidável
Potência	3600 W
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	300°C
Áreas de Aquecimento	2 independentes
Ajuste de Altura	Sistema de elevação suave
Tabuleiro	Removível para pingos/migalhas
Dimensões da Grelha	590 x 350 mm
Dimensões (LxPxA)	619 x 500 x 525 mm

Peso Líquido

49 kg

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras que necessitam de gratinar pratos, a hamburgarias e snack-bares para tostar sanduíches e manter alimentos quentes. É igualmente útil em cantinas, hotéis e pastelarias com confeitaria que requerem aquecimento rápido e eficiente para diversas preparações.

Salamandra — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite gratinar, grelhar e manter alimentos quentes com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** Termóstato ajustável até 300°C e 2 áreas de aquecimento independentes para controlo total.
- **Eficiência:** Sistema de elevação suave para ajuste rápido da altura, otimizando o processo de confeitaria.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável, garantindo longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Tabuleiro de pingos/migalhas removível facilita a limpeza e manutenção.

Para que serve uma salamandra profissional?

Uma salamandra profissional é utilizada para gratinar pratos, tostar alimentos, grelhar rapidamente e manter refeições quentes antes de serem servidas, garantindo uma apresentação perfeita e temperatura ideal.

Qual a temperatura máxima que esta salamandra atinge?

Esta salamandra elétrica possui um termóstato que permite ajustar a temperatura continuamente até um máximo de 300°C, ideal para diversas necessidades de confeitaria.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, a salamandra foi desenhada para uma limpeza fácil. Inclui um tabuleiro de pingos e migalhas removível, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Posso ajustar a altura do aquecimento?

Sim, esta salamandra dispõe de um sistema de elevação de funcionamento suave que permite ajustar a altura da fonte de calor, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato.

Esta salamandra é adequada para gratinar?

Sim, a salamandra é perfeitamente adequada para gratinar. Com a sua alta temperatura e controlo preciso, permite obter um acabamento dourado e estaladiço em diversos pratos.