

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: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica 2800W — Grelhador e Manutenção Quente

Informações do Produto

SKU:	HE264607	Modelo:	HE264607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264607

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE264607
EAN	8711369264607

Descricao Resumida

Salamandra elétrica de 2800W para gratinar, tostar e manter alimentos quentes. Estrutura em aço inoxidável, termóstato ajustável e grelha de 440x320 mm.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica profissional, com 2800W de potência, é ideal para gratinar, tostar e manter pratos quentes em cozinhas com espaço otimizado.

Salamandra 450 — Salamandra Elétrica — Características Técnicas

Tipo	450
Material	Aço inoxidável
Potência	2800 W
Voltagem	230 V
Temperatura Máxima	300 °C
Dimensões (L x P x A)	485 x 525 x 537 mm
Dimensões da Grelha	440 x 320 mm
Peso Líquido	39 kg

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, cafés com cozinha, tascas, roulotes e food trucks. É igualmente útil em cozinhas de hotelaria, cantinas empresariais e restaurantes de bairro que necessitam de gratinar,

tostar sanduíches ou manter pratos quentes antes de servir.

Salamandra — Principais Vantagens

- Estrutura robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Termóstato ajustável até 300°C para controlo preciso da temperatura.
- Sistema de elevação suave para ajuste fácil da altura da grelha.
- Tabuleiro de pingos e grelha removíveis para limpeza simplificada.
- Ideal para gratinar, tostar e manter alimentos quentes de forma eficiente.

Qual a principal função desta salamandra?

Esta salamandra é projetada para gratinar, tostar e manter pratos e sanduíches quentes e estaladiços, sendo um equipamento versátil para cozinhas profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, a salamandra possui uma estrutura em aço inoxidável e um tabuleiro de pingos/migalhas removível com grelha, o que facilita bastante a limpeza diária.

Posso ajustar a altura da grelha?

Sim, a salamandra está equipada com um sistema de elevação de funcionamento suave que permite ajustar a altura da grelha conforme a necessidade do prato.

Qual a temperatura máxima que atinge?

Esta salamandra atinge uma temperatura máxima de 300°C, controlada por um termóstato continuamente ajustável, ideal para diversas aplicações culinárias.

É adequada para espaços pequenos?

Com dimensões de 485 x 525 x 537 mm, esta salamandra é compacta e pode ser facilmente integrada em cozinhas profissionais com espaço limitado, como em snack-bares ou roulotes.