

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Gratinador Elétrica de Bancada 600mm 2.2kW

Informacoes do Produto

SKU:	CSCSPAPM	Modelo:	CSPAPM
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630002387

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CSPAPM
EAN	3611630002387

Descricao Resumida

Salamandra gratinador elétrica de bancada 2.2kW em aço inoxidável, com 600mm de largura. Ideal para gratinar, tostar e manter pratos quentes com eficiência.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, esta salamandra elétrica de 600mm otimiza o acabamento de pratos, tostas e gratinados. Com resistências de Incoloy 800 e termóstato regulável, garante controlo preciso da temperatura e resultados consistentes, essenciais para o ritmo acelerado do serviço.

salamandra elétrica — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Termóstato	Regulável
Resistências	Incoloy 800
Gaveta	De recuperação de resíduos
Altura da Grelha	Ajustável em 4 níveis
Função Passa-Pratos	Painel traseiro amovível
Dimensões da Grelha (LxP)	365 x 300 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência	2.2 kW
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	600 x 370 x 375 mm
Peso	19.7 kg

Aplicações Profissionais

Este gratinador elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o snack-bar com grande volume de tostas mistas ao restaurante de bairro que finaliza as suas ementas com um toque dourado. Para o Chef que procura uniformidade e rapidez no gratinado de lasanhas, para o Proprietário de food truck que necessita de manter as doses quentes e crocantes, ou para a pastelaria que finaliza salgados. A sua funcionalidade de passa-pratos é um benefício chave para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas pequenas.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, vital para cumprir as rigorosas normas HACCP em qualquer cozinha profissional. As resistências Incoloy 800 garantem um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, traduzindo-se numa maior poupança energética e numa menor espera durante o rush do serviço. A flexibilidade da grelha ajustável em quatro níveis permite adaptar o equipamento a diferentes tipos de alimentos e espessuras, maximizando a versatilidade deste gratinador. A possibilidade de remover o painel traseiro transforma-o numa salamandra passa-pratos, agilizando a entrega e organização.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção diária recomendada para esta salamandra?

Após cada utilização, limpe as superfícies em aço inoxidável e a gaveta de resíduos com um pano húmido e detergente neutro. Assegure que não há acumulação de gordura nas resistências para manter a eficiência.

É possível utilizar esta salamandra como aquecedor de pratos?

Sim, a salamandra pode ser utilizada para manter pratos quentes antes de servir, especialmente com a grelha ajustada para uma posição mais baixa. O termóstato regulável permite um controlo preciso para evitar sobreaquecimento.

Quais os benefícios das resistências em Incoloy 800?

As resistências de Incoloy 800 são conhecidas pela sua alta durabilidade e resistência à corrosão e oxidação em elevadas temperaturas. Isso garante um desempenho consistente e uma vida útil prolongada do equipamento, mesmo sob uso intensivo. ?

A função de painel traseiro amovível facilita a integração na cozinha?

?

Sim, esta característica permite que a salamandra funcione como uma unidade passa-pratos, otimizando o fluxo de trabalho entre a área de confeitaria e a de serviço. É particularmente útil em cozinhas com espaço limitado ou onde a rapidez de entrega é crucial.

Qual a capacidade produtiva desta salamandra para um serviço de almoço?

Com a sua potência de 2.2 kW e grelha de 365x300mm, esta salamandra permite gratinar ou tostar rapidamente múltiplas porções simultaneamente. É perfeitamente adequada para a produção contínua num snack-bar ou restaurante de 40-60 lugares durante o pico de almoço.