

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Salamandra de Quartzzo Ajustável 580mm, 3.6 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCSQAP800	<b>Modelo:</b>	CSQAP800
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630101240

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CSQAP800
<b>EAN</b>	3611630101240

### Descricao Resumida

Salamandra profissional de quartzo com 3.6 kW, ideal para gratinar, tostar e manter alimentos quentes. Possui topo de aquecimento ajustável e construção em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

## Descrição Completa

Esta salamandra profissional de quartzo com 3.6 kW de potência é ideal para gratinar, tostar e manter alimentos quentes, oferecendo um controle preciso da temperatura e um aquecimento rápido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas exigentes.

## Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Elemento de Aquecimento</b>	Quartzo
<b>Topo de Aquecimento</b>	Ajustável
<b>Placa Inferior</b>	Removível (L 542 x P 347 mm)
<b>Termóstato</b>	Ajustável
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Potência</b>	3.6 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	580 x 525 x 525 mm
<b>Peso</b>	38 kg
<b>Montagem</b>	Kit de fixação à parede incluído

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas que necessitem de gratinar rapidamente pratos como lasanhas, tostas mistas, ou manter quentes travessas de comida antes de servir.

## **Salamandra de Quartzo — Principais Vantagens**

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** Elementos de quartzo garantem calor instantâneo e uniforme.
- **Controlo Preciso:** Termóstato ajustável para diferentes necessidades de confeitaria e manutenção.
- **Versatilidade de Utilização:** Topo de aquecimento ajustável para adaptar a altura ao tipo de prato.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** Construção em aço inoxidável e placa inferior removível facilitam a limpeza.
- **Segurança Operacional:** Inclui termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento.
- **Instalação Flexível:** Kit de fixação à parede incluído, otimizando o espaço na bancada.

### **Qual a principal vantagem do aquecimento por quartzo nesta salamandra?**

O aquecimento por quartzo oferece uma resposta térmica muito rápida e um calor intenso e uniforme, ideal para gratinar e tostar alimentos em segundos, otimizando o tempo de serviço.

### **É possível ajustar a altura do elemento de aquecimento?**

Sim, esta salamandra possui um topo de aquecimento ajustável, permitindo adaptar a distância entre a fonte de calor e o alimento, o que é crucial para diferentes tipos de pratos e resultados desejados.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A salamandra é construída em aço inoxidável, o que facilita a limpeza. A placa inferior é removível, permitindo uma higienização completa e eficiente após cada utilização.

### **Esta salamandra pode ser instalada em qualquer cozinha profissional?**

Sim, o kit de fixação à parede incluído permite uma instalação versátil, otimizando o espaço em cozinhas de qualquer dimensão, desde snack-bares a restaurantes de maior porte.

### **Qual a potência elétrica necessária para o funcionamento?**

Esta salamandra requer uma potência de 3.6 kW e funciona com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas de cozinhas profissionais.