

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



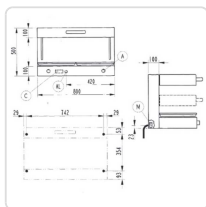
Hotelequip.pt

## Salamandra Elétrica Teto Móvel 6kW 400V para Gratinar e Dourar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001731	<b>Modelo:</b>	SE-80
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

SE-80

## Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 6kW e 400V, com teto móvel ajustável e duas zonas de confeção independentes, ideal para gratinar e manter alimentos quentes.

## Descricao Completa

Esta salamandra elétrica profissional de 6kW e 400V foi concebida para gratinar, dourar e manter alimentos quentes, essencial em qualquer cozinha profissional com elevado volume de serviço.

### Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	800 x 450 x 500 mm
Potência	6 kW
Tensão	400V/3/N-50/60Hz
Zonas de Confeção	2 (independentes)
Dimensões Zona de Confeção	800 x 350 mm
Material	Aço inoxidável
Teto	Móvel, ajustável em altura
Resistência	Tubular, fácil limpeza
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Bandeja	Deslizante com grelha

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras e pizzarias que necessitam de gratinar pratos rapidamente. Essencial em hotéis, cantinas e serviços de catering para manter alimentos à temperatura de serviço ou dar um acabamento dourado antes da entrega. Perfeita para snack-bares e hamburgarias que servem tostas, sandes quentes ou queijos gratinados.

## **Salamandra Elétrica — Principais Vantagens**

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, crucial em ambientes de cozinha profissional. O teto móvel ajustável permite adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos e espessuras, otimizando o processo de gratinar ou aquecer. Com duas zonas de confeitura independentes e controlo por regulador de energia, oferece flexibilidade e eficiência energética, permitindo operar apenas com a potência necessária. A resistência tubular facilita a limpeza e manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo.

### **Qual a principal vantagem de uma salamandra com teto móvel?**

A principal vantagem é a capacidade de ajustar a altura do teto, permitindo controlar a intensidade do calor e a distância aos alimentos. Isto é crucial para gratinar, dourar ou aquecer diferentes tipos de pratos com precisão, evitando queimar ou secar.

### **Esta salamandra pode ser usada para manter alimentos quentes?**

Sim, esta salamandra é perfeitamente adequada para manter pratos quentes antes de servir, especialmente em serviços de buffet, cantinas ou durante picos de serviço em restaurantes, garantindo que os alimentos chegam à mesa na temperatura ideal.

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

A salamandra é fabricada em aço inoxidável, o que facilita a limpeza diária com produtos adequados para superfícies alimentares. A resistência tubular também foi projetada para ser de fácil acesso e limpeza, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento.

### **Quais as vantagens de ter duas zonas de confeitura independentes?**

As duas zonas de confeitura independentes permitem maior flexibilidade operacional. Pode utilizar apenas uma zona para pequenas quantidades, economizando energia, ou ambas para picos de produção. Permite também gratinar ou aquecer diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores.

**Esta salamandra requer alguma instalação elétrica especial?**

Sim, com uma potência de 6kW e tensão de 400V, esta salamandra requer uma ligação elétrica trifásica (400V/3/N-50/60Hz). É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.