

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



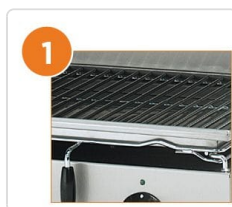
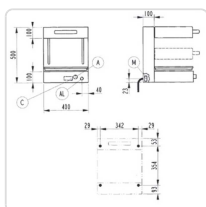
Hotelequip.pt

## Salamandra Elétrica 2kW com Teto Móvel 400x350 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EX19033498	<b>Modelo:</b>	SE-E-40
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	SE-E-40
---------------	---------

## Descrição Resumida

Salamandra elétrica profissional 2kW com teto móvel e zona de cozimento de 400x350 mm para gratinar, dourar e aquecer alimentos. Ideal para HORECA.

## Descrição Completa

### Salamandra Elétrica com Teto Móvel — Principais Vantagens

Eleve a qualidade dos seus pratos com a salamandra elétrica profissional, uma solução versátil para gratinar, cozinhar, dourar e manter a temperatura ideal dos alimentos. Este equipamento, por vezes conhecido como salamandra de gratinar ou gratinador, destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene contínuas num ambiente de cozinha profissional.

A salamandra oferece um controlo de temperatura preciso através de um regulador de energia, permitindo ajustar o calor conforme as necessidades específicas de cada prato. O seu teto móvel ajustável em altura e as resistências tubulares de fácil limpeza otimizam os processos diários, assegurando máxima eficiência e poupança de tempo na sua operação HORECA.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de um equipamento flexível para preparações rápidas ou finalizações de pratos. Perfeita para dar um acabamento dourado a lasanhas, tostas, gratinados ou simplesmente para manter a temperatura de entradas e pratos principais antes de serem servidos. A possibilidade de trabalhar em ciclo contínuo torna-a inestimável para serviços de buffet ou em horas de ponta.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões totais (mm)</b>	400 x 537 x 521

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Zonas de cozimento</b>	1
<b>Dimensões da zona de cozimento (mm)</b>	400 x 350
<b>Potência (kW)</b>	2
<b>Tensão (V)</b>	230/1/N-50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo de temperatura</b>	Por regulador de energia
<b>Outras funcionalidades</b>	Teto móvel ajustável, resistência tubular de fácil limpeza, ciclo contínuo, bandeja deslizante com grade, indicador de luz de operação.