

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

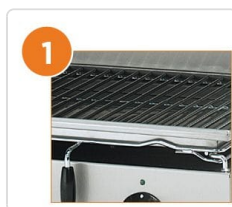
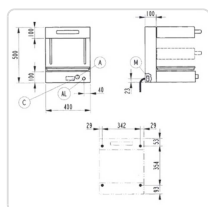
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Salamandra Elétrica Teto Móvel 2kW 230V

Informações do Produto

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

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
--------------	--------

Modelo	SE-E-40
---------------	---------

Descricao Resumida

Salamandra elétrica de teto móvel 2kW 230V, ideal para gratinar e dourar alimentos. Construída em aço inoxidável, oferece controlo de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 2kW e 230V, com teto móvel, é um equipamento versátil e indispensável para gratinar, dourar e aquecer rapidamente alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Teto	Móvel, ajustável em altura
Resistência	Tubular
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Modo de Operação	Ciclo contínuo
Indicador	Luz de operação
Zonas de Confeção	1
Bandeja	Deslizante com grelha
Dimensões Totais (LPA)	400 x 537 x 521 mm
Dimensões Zona de Confeção	400 x 350 mm
Potência	2 kW

Tensão

230V/1/N-50/60 Hz

Aplicações Profissionais

Esta salamandra elétrica é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de finalizar pratos com um toque dourado ou manter alimentos quentes. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering. Permite gratinar queijos, tostar sanduíches, aquecer pratos de carne ou peixe antes de servir e dar o acabamento final a sobremesas.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Confeitaria:** Permite gratinar, dourar, tostar e aquecer, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Controlo Preciso:** O regulador de energia e o teto móvel ajustável em altura garantem um controlo exato sobre o processo de confeitaria.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Facilidade de Limpeza:** A resistência tubular e a bandeja deslizante com grelha simplificam a manutenção e higiene do equipamento.
- **Operação Contínua:** Capacidade de trabalhar em ciclo contínuo, ideal para períodos de maior afluxo.

Para que serve uma salamandra elétrica em cozinhas profissionais?

Uma salamandra elétrica é utilizada para gratinar, dourar, tostar e aquecer rapidamente alimentos, conferindo-lhes um acabamento crocante e apetitoso antes de serem servidos.

Qual a principal vantagem do teto móvel ajustável?

O teto móvel permite ajustar a distância entre a resistência e o alimento, otimizando o processo de gratinar ou dourar e adaptando-se a diferentes tipos e espessuras de pratos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a salamandra é fabricada em aço inoxidável e possui uma resistência tubular de fácil acesso, além de uma bandeja deslizante com grelha que facilita a remoção de resíduos e a limpeza diária.

Que tipo de pratos posso preparar ou finalizar com esta salamandra?

Pode finalizar lasanhas, gratinados de batata, tostas mistas, sanduíches, pizzas, pratos de peixe ou carne com queijo, e aquecer rapidamente qualquer tipo de alimento que necessite de um toque final.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento desta salamandra?

Esta salamandra opera com uma tensão de 230V/1/N-50/60 Hz, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão.