

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

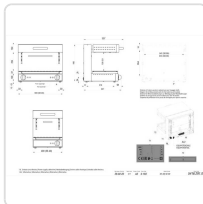


Salamandra Elétrica Profissional com Teto Móvel, 4kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19033499	Modelo:	SE-E-60 M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SE-E-60 M

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4kW, 230V, com teto móvel e 2 zonas de cozimento independentes. Ideal para gratinar e manter alimentos quentes em HORECA.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica Profissional — Principais Vantagens

A salamandra elétrica com teto móvel é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficácia. Ideal para gratinar, cozinhar, dourar e manter a temperatura dos alimentos antes de servir, este aparelho garante resultados culinários de excelência, elevando a qualidade dos seus pratos.

Construída integralmente em aço inoxidável, a salamandra (também conhecida como gratinador ou tosteira de cozinha) assegura durabilidade e uma limpeza fácil, elementos cruciais em qualquer ambiente HORECA. A cabeça superior ajustável em altura e o controlo de temperatura por regulador de energia permitem uma adaptação precisa a diversas necessidades culinárias, enquanto a resistência tubular facilita a manutenção.

Aplicações

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis, buffets, bares e qualquer estabelecimento de restauração que exija um aquecimento rápido e uniforme. A capacidade de operar em ciclo contínuo e as zonas de cozimento independentes do modelo SE-E-60 oferecem uma flexibilidade operacional que otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com elevado volume de produção. Inclui ainda uma bandeja deslizante com grelha, aumentando a conveniência de uso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Marca	EDENOX

Característica	Detalhe
Modelo	SE-E-60 M
Dimensões totais (mm)	600 x 537 x 521
Zonas de cozimento	2
Dimensões da zona de cozimento (mm)	600 x 350
Potência (kW)	4
Tensão (V)	230/1/N-50/60 Hz