

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



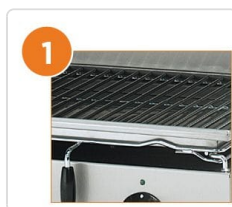
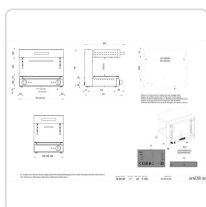
Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica 4kW com Teto Móvel 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19033500	Modelo:	SE-E-60 T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SE-E-60 T

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4kW, 400V, com teto móvel e 600mm de largura, ideal para gratinar e aquecer alimentos em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta salamandra elétrica (também conhecida como grelhador superior ou gratinador) oferece versatilidade e eficiência no gratinar, cozinhar, e manter alimentos quentes. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e fácil manutenção, requisitos essenciais em ambientes de cozinha profissional de elevada exigência.

A funcionalidade do teto móvel ajustável em altura permite adaptar o equipamento a diversas necessidades culinárias, otimizando o processo de aquecimento e doura. O controlo preciso da temperatura, aliado à possibilidade de operação em ciclo contínuo, assegura resultados consistentes e um desempenho fiável, contribuindo para a otimização dos fluxos de trabalho na cozinha.

A resistência tubular foi projetada para uma limpeza rápida e eficaz, minimizando o tempo de inatividade. Com duas zonas de cozedura independentes, esta salamandra proporciona flexibilidade para preparar diferentes pratos simultaneamente, elevando a produtividade da sua operação diária.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis, até cafés, bares e serviços de catering, que necessitem de dourar, gratinar ou manter pratos quentes antes de servir. É particularmente útil em operações com grande volume, onde a rapidez e a capacidade de manter a temperatura ideal dos alimentos são cruciais para a qualidade do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões totais (mm)	600 x 537 x 521
Zonas de cozedura	2
Dimensões da zona de cozedura (mm)	600 x 350
Potência (kW)	4
Tensão (V)	400/3/N-50/60Hz
Material	Aço inoxidável
Controlo de temperatura	Regulador de energia
Funcionalidade	Teto móvel ajustável
Outras características	Ciclo contínuo, indicador de luz, bandeja deslizante com grelha