

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: 15/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



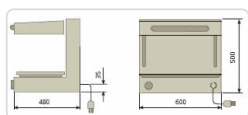
Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional 4kW - Aquecimento Ultrarrápido

Informações do Produto

SKU:	EX19001734	Modelo:	SER-60
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	SER-60

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4kW com aquecimento ultrarrápido (20 seg). Ideal para gratinar e tostar em cozinhas HORECA. Painel digital, inox.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica Profissional — Principais Vantagens

A salamandra elétrica profissional (também conhecida como grelhador ou tostador) oferece um desempenho excepcional para a restauração moderna. Com um tempo de aquecimento ultrarrápido, esta salamandra está pronta para operação em apenas 20 segundos, garantindo eficiência máxima nos picos de serviço. A sua placa vitrocerâmica transparente não só protege os aquecedores de quartzo de infravermelhos, mas também distribui o calor de forma homogênea, ideal para gratinar e tostar.

Projetada para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e bares, esta salamandra destaca-se pela sua robustez e facilidade de limpeza. Fabricada em aço inoxidável 18/10, resiste ao uso intensivo e à corrosão. O painel de controlo digital e o temporizador com memória (5 segundos a 99 minutos) permitem um controlo preciso, fundamental para a padronização dos pratos.

A versatilidade é um dos seus maiores atributos: a parte superior com o elemento de aquecimento é verticalmente móvel, permitindo grelhar pratos de diferentes alturas, desde sanduíches a gratinados mais espessos. Pode operar em potência máxima (4 kW) ou reduzida (2 kW), adaptando-se às necessidades específicas de cada momento, o que contribui para uma gestão energética eficiente.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, e cantinas. Perfeito para aquecer, gratinar ou tostar rapidamente sanduíches, tostas mistas, pizzas, lasanhas e outros pratos que requerem um acabamento crocante e dourado. A sua capacidade de adaptação de potência e altura da resistência torna-o indispensável em cozinhas com menus variados e picos de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões totais (mm)	600 x 480 x 525
Zonas de cocção	2
Dimensões das zonas de cocção (mm)	600 x 350 (GN 1/1)
Potência (kW)	4
Tensão (V)	400/2/N 50/60 Hz
Material	Aço inoxidável 18/10
Função	Aquecimento, gratinar, tostar
Controlo	Digital com temporizador