

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

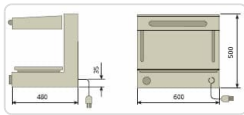


## Salamandra Elétrica 4kW Ultra Rápida 600mm | Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SER-60

## Descricao Resumida

Salamandra elétrica de 4kW com aquecimento ultra rápido em 20 segundos. Ideal para gratinar e aquecer, possui painel digital, temporizador e placa vitrocerâmica de fácil limpeza.

## Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 4kW foi concebida para aquecimento ultra rápido, atingindo a temperatura de operação em apenas 20 segundos, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

### salamandra elétrica — Características Técnicas

<b>Dimensões Totais (L x P x A)</b>	600 x 480 x 525 mm
<b>Zonas de Confeção</b>	2
<b>Dimensões Zona Confeção</b>	600 x 350 mm (GN 1/1)
<b>Potência</b>	4 kW (ajustável para 2 kW)
<b>Tensão</b>	400V/2/N – 50/60 Hz
<b>Tempo de Aquecimento</b>	20 segundos
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Controlo</b>	Digital com temporizador

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a finalização rápida de pratos em diversos ambientes de cozinha profissional, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas empresariais e hospitalares, e hotéis que necessitem de gratinar, tostar ou aquecer alimentos com eficiência e rapidez.

### Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultra Rápido:** Pronta a usar em apenas 20 segundos, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso:** Painel digital e temporizador com memória para resultados consistentes.
- **Versatilidade de Potência:** Opção de operar a 4 kW para máxima performance ou a 2 kW para poupança energética.
- **Fácil Manutenção:** Placa vitrocerâmica transparente que protege os aquecedores e simplifica a limpeza.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene.
- **Flexibilidade de Instalação:** Parte superior móvel verticalmente para diferentes alturas de pratos e possibilidade de montagem na parede (com suporte opcional).