

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Salamandra Elétrica Profissional 600mm | Teto Ajustável

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HRSME600	<b>Modelo:</b>	HRSME600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006774338

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRSME600
<b>EAN</b>	8437006774338

### Descrição Resumida

Salamandra elétrica profissional de 600mm com teto ajustável. Ideal para gratinar, aquecer e dourar com eficiência e durabilidade em aço inox AISI 304.

## Descricao Completa

Eleve o padrão das suas preparações e otimize o fluxo de trabalho na cozinha profissional com a **salamandra elétrica profissional de 600mm**. Este equipamento versátil é concebido para gratinar, aquecer, dourar e manter os alimentos quentes com precisão, garantindo resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo. Construída em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e higiene essenciais para o ambiente de restauração exigente.

### Salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x P x A)</b>	600 x 477 x 513 mm
<b>Potência Elétrica</b>	4 kW / 230V
<b>Peso Líquido</b>	68 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Elementos de Aquecimento</b>	Dobráveis em aço inoxidável
<b>Compatibilidade Bandeja</b>	GN 1/1 (para modelos 600)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulador de energia
<b>Indicadores de Funcionamento</b>	LED metálicos
<b>Teto</b>	Regulável em altura, aberto em 3 lados
<b>Instalação</b>	Bancada ou mural (suporte adicional)

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, e snack-bares que procuram a máxima flexibilidade na finalização e manutenção da temperatura dos pratos. É ideal para gratinar queijos em massas e lasanhas, dourar a camada superior de tartes e empadões, ou simplesmente manter os alimentos quentes durante o serviço de buffet. A sua adaptabilidade permite responder com eficácia ao volume de trabalho, desde a mise en place ao rush do almoço ou jantar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção desta salamandra de 600mm distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo longevidade e facilidade de manutenção. O seu teto regulável em altura, juntamente com os elementos de aquecimento dobráveis, otimiza a limpeza diária, um fator crucial para qualquer cozinha que opere sob as normas HACCP. Com capacidade para tabuleiros GN 1/1, oferece uma integração perfeita com outros equipamentos da sua linha de confeção, maximizando a eficiência operacional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Quais as principais funcionalidades desta salamandra elétrica??**

*Esta salamandra permite grelhar, aquecer, dourar e manter os alimentos quentes. É um equipamento multifuncional, ideal para dar o toque final a uma variedade de pratos em ambientes de restauração profissional.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??**

*A limpeza é simplificada pelos elementos de aquecimento dobráveis em aço inoxidável e pela grade de suporte removível. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inox, conforme as normas de higiene alimentar.*

### **Qual a capacidade máxima de trabalho ou compatibilidade de tabuleiros??**

*Este modelo de 600mm é compatível com tabuleiros gastronorm GN 1/1. Permite uma gestão eficiente do espaço e uma integração fácil com outros equipamentos de confeção que utilizem o mesmo padrão.*

### **Pode ser instalada na parede ou apenas em bancada??**

*A salamandra é versátil na sua instalação, podendo ser utilizada em bancada ou fixada à parede com a aquisição de um suporte adicional. Esta flexibilidade permite otimizar o espaço na sua cozinha.*

### **Que materiais são utilizados na construção para garantir a durabilidade??**

*O corpo da salamandra é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material de alta resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes profissionais que exigem rigor e robustez no dia a dia.*