

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 Trifásica Profissional 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRSMETRIF400	Modelo:	HRSMETRIF400
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775625

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRSMETRIF400
EAN	8437006775625

Descricao Resumida

Salamandra elétrica trifásica de 400mm em aço AISI 304, ideal para grelhar, aquecer e dourar. Otimize a finalização de pratos e a manutenção de temperatura na sua cozinha profissional com eficiência e higiene.

Descrição Completa

Potencie a eficiência da sua cozinha com a **Salamandra Elétrica Trifásica de 400mm**, um equipamento indispensável para qualquer chef que procure versatilidade e resultados de excelência. Concebida para grelhar, aquecer, dourar e manter os alimentos à temperatura ideal, esta salamandra ou gratinador eleva a qualidade dos seus pratos e otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Construída em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade, garante resistência e uma higiene impecável, essencial para o rigor da restauração profissional. É a solução perfeita para acabamentos rápidos e consistentes, do gratinado perfeito à manutenção de pratos quentes no serviço contínuo.

Salamandra Elétrica Trifásica — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Salamandra Elétrica
Dimensões Úteis (mm)	400x477x513h
Potência Elétrica	2.1 kW
Tensão	380V 3+N
Peso Líquido	37 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Elementos de Aquecimento	Dobráveis em aço inoxidável
Grelha de Suporte	Removível com sistema anti-tombamento (compatível com GN 2/3)
Controlo de Temperatura	Regulador de energia

Indicadores	LED metálicos de funcionamento
Opções de Instalação	Bancada ou mural (com suporte adicional)

Aplicações Profissionais

Para o chef executivo que procura agilidade na finalização de pratos, a **salamandra elétrica** é ideal para gratinar lasanhas, tostar sanduíches gourmet ou dar o ponto final a um creme brûlée. Em restaurantes com serviço à carta, permite manter a temperatura de acompanhamentos no passe, garantindo que chegam quentes à mesa. É igualmente eficaz em buffets de hotéis, para conservar entradas ou pratos principais a uma temperatura segura e apetitosa, cumprindo as normas HACCP de conservação. A sua capacidade de adaptação torna-a um recurso valioso em cozinhas com espaço limitado, podendo ser facilmente instalada numa bancada ou fixa à parede, otimizando a área de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este **gratinador elétrico** significa investir na durabilidade e na performance que a sua cozinha profissional exige. Os elementos de aquecimento dobráveis em aço inoxidável não só simplificam a manutenção diária, como prolongam a vida útil do equipamento, reduzindo custos a longo prazo. O controlo preciso da temperatura, aliado à robustez do aço AISI 304, assegura resultados consistentes em cada utilização, melhorando a satisfação do cliente e a produtividade da equipa. A versatilidade de usos, de grelhar a manter quente, confere um retorno elevado sobre o investimento, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer serviço de restauração.

Perguntas Frequentes

Como é que esta salamandra otimiza o tempo de preparação??

Esta salamandra permite grelhar, aquecer e dourar alimentos rapidamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço. Com um teto regulável em altura, adapta-se a diferentes necessidades de confeção para acabamentos perfeitos.

Qual o tipo de tabuleiros compatíveis com o equipamento??

A grelha de suporte removível desta salamandra é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 2/3. Isto facilita a integração com o equipamento de cozinha já existente, simplificando as operações.

Como realizar a limpeza e manutenção dos elementos de aquecimento??

Os elementos de aquecimento desta salamandra são dobráveis, permitindo um acesso fácil e rápido para a limpeza. O corpo em aço inoxidável AISI 304 também simplifica a higienização diária.

É possível instalar esta salamandra em diferentes configurações de cozinha??

Sim, a salamandra elétrica pode ser utilizada sobre uma bancada ou instalada na parede com um suporte adicional, oferecendo flexibilidade para otimizar o espaço na sua cozinha. As dimensões de 400x477x513h mm são compactas para diversas configurações.

Que benefícios o aço inoxidável AISI 304 oferece para o uso profissional??

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, características cruciais em cozinhas profissionais. Garante durabilidade do equipamento e cumpre as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.