

# 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



## Salamandra Elétrica Trifásica 600mm para Cozinha Profissional

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HRSMETRIF600	<b>Modelo:</b>	HRSMETRIF600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006775755

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRSMETRIF600
<b>EAN</b>	8437006775755

### Descrição Resumida

Salamandra elétrica trifásica versátil para grelhar, aquecer e dourar. Construção robusta em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descrição Completa

A Salamandra Elétrica Trifásica 600mm é um equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência na finalização de pratos. Concebida para grelhar, aquecer, dourar ou simplesmente manter alimentos quentes, este gratinador industrial em aço inoxidável AISI 304 garante robustez e durabilidade num ambiente de trabalho exigente. O seu design funcional otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa sirva pratos com acabamento perfeito e à temperatura ideal, mesmo durante os períodos de maior afluxo.

### salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x P x A)</b>	600 x 477 x 513 mm
<b>Potência Elétrica</b>	4.2 KW
<b>Tensão</b>	380V3+N
<b>Peso Líquido</b>	68 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Grelha de Suporte</b>	Removível, sistema anti-tombamento, compatível com GN 1/1 (modelos 600)
<b>Elementos de Aquecimento</b>	Dobráveis em aço inoxidável para fácil limpeza
<b>Controlo de Temperatura</b>	Através de regulador de energia
<b>Indicadores</b>	LED metálicos de funcionamento
<b>Instalação</b>	Possibilidade de montagem na parede (com suporte adicional)

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, buffets e serviços de catering que necessitam de um desempenho consistente e resultados culinários de alta qualidade. Seja para gratinar uma lasanha, manter quentes os acompanhamentos num buffet de hotel 5 estrelas ou finalizar rapidamente pratos durante o rush do almoço num restaurante movimentado de 80 covers, a salamandra garante flexibilidade e eficiência. A sua capacidade de adaptação a diversas necessidades culinárias torna-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A salamandra distingue-se no mercado pela sua funcionalidade superior. O teto regulável em altura oferece controlo preciso sobre o grau de dourado e aquecimento, essencial para diferentes tipos de alimentos e texturas. Os elementos de aquecimento dobráveis, uma característica pensada para o dia a dia da cozinha, simplificam drasticamente as operações de limpeza e manutenção, poupando tempo valioso à sua equipa. A compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, combinada com o sistema anti-tombamento da grelha, otimiza o manuseamento e a segurança dos alimentos.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta salamandra é adequada para que tipo de cozinhas?**

*É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, buffets e snack-bares, onde a versatilidade de grelhar, aquecer e dourar alimentos é crucial. O seu desempenho trifásico de 4.2KW assegura eficiência em ambientes de alto volume.*

### **Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 neste equipamento?**

*O aço inoxidável AISI 304 garante alta resistência à corrosão e durabilidade, fundamental para as exigências de uma cozinha profissional. Além disso, facilita a limpeza e mantém os mais elevados padrões de higiene alimentar.*

### **Como é feito o controlo de temperatura e as opções de confeção?**

*O controlo é realizado por um regulador de energia, permitindo ajustar com precisão a intensidade de aquecimento para grelhar, dourar, aquecer ou manter a temperatura dos alimentos. O teto regulável em altura complementa esta versatilidade.*

### **Qual a melhor forma de limpar a salamandra e garantir a sua longevidade?**

*Para uma limpeza eficaz, os elementos de aquecimento são dobráveis, facilitando o acesso ao interior do equipamento. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável e a remoção diária da grelha de suporte.*

### **Quais são as dimensões do equipamento e pode ser montado na parede?**

*A salamandra possui dimensões úteis de 600x477x513mm (C x P x A), o que a torna compacta para diversas configurações. Sim, existe a possibilidade de instalação na parede, mas requer um suporte adicional não incluído.*