

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



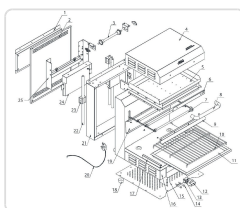
Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional de Topo Móvel 600mm

Informações do Produto

SKU:	EU1790	Modelo:	ES-600L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EUTRON
--------------	--------

Modelo	ES-600L
---------------	---------

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta com topo móvel e estrutura em aço inoxidável. Ideal para gratinar e aquecer pratos em cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Parágrafo comercial: Mantenha os seus pratos quentes e apetitosos com a nossa salamandra elétrica profissional de topo móvel, a solução ideal para a sua cozinha profissional. Projetada para eficiência e versatilidade, este equipamento robusto permite-lhe gratinar, aquecer e finalizar uma ampla variedade de pratos com precisão, garantindo a satisfação dos seus clientes. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, mas também uma limpeza fácil e rápida, essencial em qualquer ambiente de restauração. Invista na qualidade que impulsiona o seu negócio.

Salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Resistências	Blindadas
Termostato	Regulável de 50°C-300°C
Indicadores	Luminosos de funcionamento e aquecimento
Bandeja	Amovível para recolha de migalhas
Potência elétrica	4,00 kW
Voltagem/Frequência	220V/50Hz
Dimensões externas (LxPxA)	600x520x520mm

Salamandra Elétrica Topo Móvel – Principais Vantagens

- **Versatilidade Culinária:** Gratine, aqueça e finalize os seus pratos com um único equipamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.
- **Durabilidade Assegurada:** Construída em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, economizando em custos de substituição.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termostato regulável de 50°C a 300°C permite adaptar-se perfeitamente a diversas necessidades de confeção.
- **Fácil Manutenção:** A bandeja amovível para migalhas simplifica a limpeza diária, mantendo os padrões de higiene exigidos.
- **Operação Segura e Clara:** Indicadores luminosos de funcionamento e aquecimento proporcionam uma monitorização intuitiva e segura do aparelho.

Aplicações

Este equipamento é a escolha ideal para: buffets de hotel onde se pretende manter a comida quente e pronta a servir; restaurantes com grande volume de pedidos que necessitam de gratinar rapidamente massas ou outros pratos; pastelarias que desejam finalizar sobremesas ao ponto certo; ou até mesmo em cozinhas institucionais para aquecer refeições de forma eficiente.