

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional - Gratinador 600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS2.0.130.0000 | Modelo: | SEF 450 |
| Marca: | Fiamma | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 600 x 400 x 455 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Fiamma |
| Modelo | SEF 450 |

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional multifuncional para gratinar e aquecer. Estrutura em inox, resistência superior, controlo de potência. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Salamandra elétrica profissional — Salamandra – Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este equipamento elétrico oferece uma solução versátil para gratinar, aquecer e finalizar uma vasta gama de pratos. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-no num aliado indispensável para chefs que procuram eficiência e resultados consistentes. A estrutura integral em aço inoxidável garante durabilidade e uma limpeza rápida, essencial em ambientes de trabalho intensivos.

A potência ajustável, controlada por reguladores de energia precisos, permite ao utilizador adaptar o calor consoante a necessidade, otimizando o resultado final de cada confeção. Este gratinador elétrico não só poupa tempo, como também garante a qualidade dos alimentos, realçando sabores e texturas. A resistência superior, também em aço inoxidável, assegura uma distribuição uniforme do calor para um acabamento perfeito.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes, pastelarias, snack-bares e hotéis, destacando-se na preparação de lasanhas, tostas, quiches, sanduíches e outros pratos que requeiram um gratinado dourado e apetitoso. Dada a capacidade de gratinar e aquecer rapidamente, torna-se ideal para horas de ponta, agilizando o serviço e mantendo os alimentos à temperatura ideal. A sua versatilidade permite igualmente rejuvenescer pratos pré-confeccionados, conferindo-lhes um aspeto e sabor de recém-preparado.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|------------------------|
| Dimensões (LPA) | 600x400x455 mm |
| Resistências | 1 Resistência Superior |
| Material da estrutura | Aço Inoxidável |
| Elementos de aquecimento | Aço Inoxidável |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|------------------------|
| Controlo de Potência | Reguladores de Energia |

Perguntas Frequentes

Qual a principal funcionalidade da salamandra?

A salamandra elétrica é ideal para gratinar, aquecer e finalizar pratos, conferindo-lhes um acabamento dourado e crocante típico da cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, cafés, bares, pastelarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de gratinar ou aquecer alimentos de forma rápida e eficiente.

É fácil ajustar a potência de aquecimento?

Sim, a potência é facilmente ajustável através de reguladores de energia, permitindo um controlo preciso da temperatura e otimizando os resultados de cada confeitura.

Qual o material de construção predominante?

A estrutura e os elementos de aquecimento são fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para o setor alimentar.

Quais as vantagens de ter uma salamandra elétrica?

Uma salamandra elétrica oferece versatilidade multifuncional, velocidade na preparação, controlo de temperatura aprimorado e resultados consistentes, melhorando significativamente a produtividade na sua cozinha.