

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Profissional 800x400x455 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.132.0000	Modelo:	SEF 650
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 400 x 455 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SEF 650

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta com 2 resistências superiores para gratinar e aquecer alimentos. Construção em aço inox, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Versatilidade na Cozinha

Esta salamandra robusta foi concebida para oferecer a máxima flexibilidade na sua cozinha. Com as suas duas resistências superiores, permite gratinar, aquecer e finalizar uma ampla variedade de pratos com precisão. A potência ajustável garante um controlo total sobre o processo de confeção, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. Uma ferramenta indispensável para otimizar os tempos de preparação nos estabelecimentos mais exigentes.

Os elementos de aquecimento em aço inoxidável garantem durabilidade e eficiência, mantendo uma performance contínua em ambientes de uso intensivo. A estrutura integralmente em aço inox não só confere robustez e facilidade de limpeza, como também assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. Este gratinador profissional é uma aposta segura para elevar a qualidade do serviço na sua restauração.

Aplicações Profissionais

Um equipamento como este é essencial para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de agilizar o aquecimento e gratinagem de pratos. É ideal para dar o toque final em lasanhas, pizzas, tostas, ou para manter alimentos quentes antes de servir. A sua versatilidade permite utilizá-la para múltiplos fins, desde a preparação de entradas até à finalização de sobremesas, garantindo sempre resultados perfeitos.

A capacidade de controlo da intensidade e o design compacto tornam-na adequada para espaços com restrições de dimensão, sem comprometer a eficácia. Este aparelho é uma mais-valia para cozinhas que procuram otimizar o fluxo de trabalho e oferecer um serviço rápido e de alta qualidade aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x400x455 mm
Tipo de Aquecimento	2 resistências superiores elétricas

Característica	Detalhe
Material dos Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Potência	Reguladores de energia

Perguntas Frequentes

A salamandra é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e os elementos de aquecimento em aço inoxidável tornam a limpeza extremamente simples, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional.

Que tipo de pratos posso preparar com este equipamento?

Este aparelho é multifuncional, permitindo gratinar, aquecer e finalizar os mais diversos pratos, desde sandes e tostas até pratos de carne, peixe e vegetais que necessitem de um acabamento dourado e crocante.

Posso ajustar a intensidade do calor?

Completamente. A salamandra está equipada com reguladores de energia que permitem ajustar a potência, proporcionando controlo preciso para cada tipo de confeção.

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Considerando as suas dimensões compactas de 800x400x455 mm, esta salamandra é uma excelente opção para cozinhas de restauração profissional com espaço otimizado, como snack-bares ou cafés.

É um equipamento durável para uso intensivo?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e a qualidade dos seus componentes garantem uma longa vida útil e desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização profissional contínua.