

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Salamandra Elétrica Profissional 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.132.0010	Modelo:	SEF 650I
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 400 x 455 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SEF 650I

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 800mm, ideal para gratinar, aquecer e finalizar pratos. Com controlo de potência e estrutura em inox.

Descricao Completa

Salamandra elétrica profissional — Salamandra — Principais Vantagens

Este equipamento versátil é a solução ideal para gratinar, aquecer e confeccionar uma vasta gama de pratos em ambientes profissionais. Com resistências superiores e inferiores, este gratinador oferece um controlo preciso da temperatura, garantindo resultados perfeitos em cada utilização. A estrutura durável em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha movimentada.

A potência ajustável do aparelho permite uma flexibilidade notável, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. Os elementos de aquecimento em aço inoxidável garantem uma distribuição uniforme do calor, crucial para a confeção de pratos delicados e para manter os alimentos quentes durante o serviço. Concebido para o utilizador, este aparelho destaca-se pela sua eficiência e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Este salamander é indispensável em restaurantes, snack-bares, hotelaria e qualquer cozinha profissional que exija rapidez e eficácia na preparação e finalização de pratos. É perfeito para dar o toque final a lasanhas, tostas, ovos escalfados e gratinados diversos. A sua capacidade de aquecer rapidamente e manter a temperatura constante é vital para um serviço eficiente, especialmente em horas de ponta.

Devido à sua construção robusta e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a cozinhas com elevadas exigências de higiene e durabilidade. A versatilidade na preparação de alimentos permite que este aparelho seja um elemento central em diversas estações da cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x400x455 mm
Resistências	2 superiores, 1 inferior
Estrutura	Aço Inoxidável

Elementos de Aquecimento	Aço Inoxidável
Potência	Ajustável através de reguladores

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta salamandra?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento multifunções para gratinar, aquecer e finalizar pratos, otimizando o tempo de serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura e os elementos de aquecimento são fabricados em aço inoxidável, um material que facilita a limpeza e garante uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo simples de higienizar.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, este gratinador possui reguladores de energia que permitem ajustar a potência das resistências, oferecendo um controlo térmico preciso para diferentes tipos de confeções culinárias.

Quais são as dimensões exatas deste equipamento?

As dimensões compactas de 800x400x455 mm (largura, profundidade, altura) tornam-no adequado para espaços de trabalho otimizados, podendo ser facilmente incorporado em bancadas existentes.

Este equipamento pode ser usado para cozinhar pratos desde o início?

Embora seja multifunções e possa cozinhar, a sua principal aplicação é para aquecer, gratinar e finalizar pratos, proporcionando um dourado uniforme e conservando a temperatura dos alimentos prontos a servir.