

# 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 com PDS 600x640x590 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS6.0.130.0012	<b>Modelo:</b>	SEF 600 Q
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 640 x 590 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	SEF 600 Q

### Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional com PDS para gratinar, aquecer e confeccionar rapidamente. Economia de energia. Ideal para cozinhas comerciais.

## Descricao Completa

### Salamandra – Principais Vantagens

Este equipamento profissional revoluciona a forma como gratina, aquece e confecciona os seus pratos, garantindo resultados excecionais e uma eficiência energética notável. Desfrute da conveniência de ter uma placa superior móvel, perfeita para adaptar-se às suas necessidades na cozinha, e um inovador sistema de deteção de prato (PDS) que otimiza o consumo energético, ativando o aquecimento apenas quando necessário. Com um aquecimento ultrarrápido, atinge 400°C em apenas 5 segundos, economizando até 35% de energia. Este aparelho é uma mais-valia incontestável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e espaços de restauração com alto volume de serviço, este gratinador elétrico é a solução robusta e versátil para a sua operação. A sua capacidade de aquecer rapidamente e a funcionalidade multifunções permitem gratinar queijos em massas, manter pratos sempre quentes antes de servir ou confeccionar uma variedade de iguarias com precisão. A poupança de energia e a estrutura em aço inoxidável garantem durabilidade e uma fácil manutenção, características cruciais para o ambiente exigente da hotelaria e restauração. Este fogão moderno irá certamente agilizar os processos na sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA):</b>	600x640x590 mm
<b>Funções:</b>	Gratinar, aquecer, confeccionar
<b>Sistema de Aquecimento:</b>	Sistema de Deteção de Prato (PDS)
<b>Tempo de Aquecimento:</b>	400°C em 5 segundos
<b>Poupança de Energia:</b>	Até 35%
<b>Controlo de Zonas de Aquecimento:</b>	Comutador independente para 2 zonas

<b>Material da Estrutura:</b>	Aço inoxidável
<b>Placa:</b>	Placa superior móvel

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do sistema PDS?**

O sistema PDS (deteção de prato) permite uma confeção instantânea e uma significativa poupança de energia, aquecendo apenas quando deteta um prato, o que reduz custos operacionais.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável foi concebida para ser durável e de fácil limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento na sua cozinha profissional.

### **Posso controlar as zonas de aquecimento de forma independente?**

Com certeza. O aparelho possui um comutador que permite o controlo independente de duas zonas de aquecimento, oferecendo maior flexibilidade e precisão na confeção.

### **Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?**

Este aparelho é ideal para qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias, que necessitem de um equipamento versátil para gratinar, aquecer ou confeccionar pratos com rapidez e eficiência.

### **Qual o tempo necessário para atingir a temperatura máxima de aquecimento?**

Graças à sua tecnologia avançada, a salamandra atinge uma temperatura de 400°C em apenas 5 segundos, garantindo um serviço rápido e eficaz, mesmo nos picos de trabalho.