

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Salamandra Elétrico 4000W Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130279	Modelo:	5130279
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005133

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005133
Modelo	5130279
Energia	Elétrico
Potência	4-7 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 4000W para gratinar e assar. Com termóstato regulável e bandeja de recolha, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Grelhador Salamandra Elétrico — Principais Vantagens

Este grelhador salamandra elétrico, também conhecido como gratinador ou salamandra de infravermelhos, é o equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que procure versatilidade e eficiência. Ideal para assar e gratinar uma vasta gama de alimentos, garante um acabamento perfeito, seja em carnes, peixes ou legumes. Com um design robusto em aço inoxidável e resistências duradouras, este equipamento foi concebido para um uso intensivo no ambiente Horeca.

A facilidade de uso é um dos seus pontos fortes, graças ao termóstato regulável que permite um controlo preciso da temperatura e uma bandeja de recolha de resíduos extraível, que simplifica a limpeza. A sua construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensáveis para a exigência de cozinhas profissionais.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, bares e serviços de catering, este grelhador salamandra adapta-se a diversas necessidades culinárias. É ideal para dar o toque final a pratos antes de servir, gratinar queijos, pão de alho, ou manter alimentos quentes. A sua área de cozedura e potência permitem uma operação eficiente mesmo em horas de ponta, tornando-o um aliado valioso para a otimização do serviço e da qualidade dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Área de Cozedura	590 mm x 320 mm
Altura da Área de Cozedura	70-200 mm
Potência Total	4000 W

Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU
Largura Exterior	625 mm
Profundidade Exterior	510 mm
Altura Exterior	530 mm
Peso Líquido	37 kg
Material	Aço Inoxidável
Resistências	Aço Inoxidável
Controlo Temperatura	Termóstato Regulável
Manutenção	Bandeja de Resíduos Extraível