

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Salamandra Elétrica Fixa 650 mm – Gratinador Profissional 4700W

Informações do Produto

SKU:	SM5130288	Modelo:	5130288
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005157

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
EAN	8435561005157
Modelo	5130288
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Descrição Resumida

Salamandra elétrica fixa profissional de 4700W e 650 mm, ideal para gratinar e assar em cozinhas HORECA. Equipada com prateleira regulável e termostatos independentes para controlo preciso.

Descrição Completa

Salamandra Elétrica de Cozinha – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta salamandra elétrica (ou gratinador) oferece uma solução robusta e eficiente para finalização de pratos. A sua capacidade de assar diretamente ou gratinar rapidamente otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, garantindo resultados perfeitos e consistentes. A durabilidade do aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, fundamental para operações de alto volume.

Equipada com resistências em aço inoxidável e termostatos reguláveis independentes, permite um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor. Esta característica é crucial para adaptar o equipamento a diversos tipos de alimentos, desde a tostar pão até gratinar queijo ou aquecer pratos de forma homogénea, evitando desperdícios e garantindo a qualidade final em cada serviço.

A prateleira regulável em três posições, aliada à bandeja recolhe-gorduras extraível, oferece grande versatilidade e facilidade de limpeza. Estes detalhes de design não só aumentam a higiene na cozinha, como também simplificam as operações diárias, tornando este equipamento uma mais-valia para qualquer espaço gastronómico que preze pela eficiência e pela apresentação dos seus pratos.

Aplicações

Esta salamandra fixa é ideal para restaurantes de alta e média afluência, hotéis, cozinhas industriais, cafés e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável para finalizar pratos. Perfeita para gratinar lasanhas, tostas, ovos, ou para aquecer e manter a temperatura de alimentos antes de servir, garantindo que chegam à mesa com a textura e temperatura ideais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Área de Cozedura	650 mm x 350 mm
Potência Total	4700 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	800 mm x 400 mm x 455 mm
Peso Líquido	19 kg
Material de Fabrico	Aço Inoxidável
Resistências	Aço Inoxidável
Posições da Prateleira	3
Termóstatos	Reguláveis Independentes
Bandeja Recolhe-Gorduras	Extraível