

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional 2.8kW SA/E 48

Informacoes do Produto

SKU:	UD2083.096	Modelo:	UD2083.096
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	460 x 460 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2083.096

FAQ

Q: Quais são as dimensões da salamandra elétrica SA/E 48 e qual o espaço necessário para instalação? A: A salamandra elétrica SA/E 48 possui dimensões de 460x460x440 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada e segura, recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para ventilação e manutenção., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento da salamandra profissional SA/E 48? A: Esta salamandra profissional requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,8 kW. É crucial garantir que a instalação elétrica do local de utilização suporte estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da salamandra SA/E 48? A: A limpeza da salamandra SA/E 48 é simplificada pelas suas grelhas removíveis e construção inteira em aço inox 18/10. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene. As grelhas podem ser lavadas manualmente ou em máquina de lavar louça. Não utilize produtos abrasivos., Q: A salamandra elétrica SA/E 48 possui garantia e que tipo de assistência está disponível? A: Sim, a salamandra elétrica SA/E 48 é fornecida com a garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou garantia, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos suporte para qualquer eventualidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Salamandra elétrica profissional, Aquecedor de pratos elétrico, Gratinador elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12391

Alt Text Imagens

Salamandra Eletrica Sa/e 48

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Salamandra Eletrica Sa/e 48

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Salamandras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRSMETRIF400,HRSME600,HRSME400

Uso Profissional - Dicas	Utilize a salamandra para gratinar queijos em tostas, sandes abertas e pratos de massa, criando uma camada crocante e dourada que eleva a apresentação e o sabor., Aproveite a rapidez de aquecimento para aquecer rapidamente pratos frios de serviço, como travessas ou pratos de cerâmica, antes de empregar, evitando que a comida arrefeça precocemente., Para otimizar a higiene e prolongar a vida útil do equipamento, realize a limpeza diária das grelhas removíveis e do interior em aço inoxidável, seguindo as diretrizes de segurança alimentar., Considere a versatilidade: além de gratinar e manter quente, pode ser usada para tostar pães para bruschettas ou aquecer rapidamente molhos em ramequins, adicionando um ponto de calor essencial.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Catering
Descrição Curta Original	Construídas inteiramente em aço inox 18/10. Grelhas removíveis, operações de limpeza simplificadas.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 460x460x440 mm Área de trabalho N mm Amovível N Fixa v Consumo G20 (Gás natura:l) N m3/h Consumo GPL 30-31 N kg/h Peso bruto: 18 kg Potência: 2,8 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19058894,HRSBE80L900E
Uso Profissional - Casos de Uso	Finalização de pratos em restaurantes de fine dining: Em restaurantes com serviço à la carte, a salamandra é crucial para dar o toque final a pratos como gratinados de bacalhau com natas, lasanhas ou crème brûlée, conferindo uma crosta dourada e apetitosa momentos antes de o prato sair para o cliente, garantindo a temperatura e textura ideais., Manutenção de temperatura em buffets de hotel: Em hotéis com serviço de pequeno-almoço ou jantar buffet, a salamandra é utilizada estrategicamente para manter quentes e apetitosos itens como ovos mexidos, salsichas frescas, tostas mistas ou folhados, assegurando que os hóspedes desfrutem de alimentos na temperatura correta durante todo o período do buffet, sem comprometer a qualidade., Serviço de catering e eventos: No catering para eventos diversos, desde casamentos a conferências, a salamandra permite regenerar e aquecer rapidamente pratos pré-preparados ou finalizar entradas e sobremesas que necessitem de um toque de calor ou gratinado, garantindo um serviço ágil e de alta qualidade mesmo em locais com infraestruturas de cozinha limitadas.

Uso Profissional - Introdução

A salamandra elétrica profissional SA/E 48 é um equipamento robusto, essencial para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência. Construída integralmente em aço inoxidável 18/10, garante a durabilidade e a higiene indispensáveis no setor HORECA português. Com 2.8 kW de potência, oferece aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura, permitindo finalizar pratos, gratinar ou manter alimentos quentes com eficiência, contribuindo diretamente para a consistência na qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW, 8–15 kW

Tipo

Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional em aço inox 18/10, 2.8kW, ideal para gratinar e manter alimentos quentes. Grelhas amovíveis para fácil limpeza.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta salamandra elétrica, ou gratinador, é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, assegurando durabilidade e uma higiene impecável. É perfeita para manter uma variedade de pratos, como sopas e gratinados, à temperatura ideal antes de serem servidos aos seus clientes, garantindo sempre a melhor experiência gastronómica. As grelhas amovíveis simplificam significativamente as operações de limpeza e manutenção diária, um aspeto fundamental em ambientes de restauração de ritmo acelerado.

Com uma potência de 2,8 kW, este aquecedor de pratos proporciona um aquecimento rápido e eficiente, otimizando o tempo de serviço e contribuindo para a satisfação do cliente. O seu design robusto e funcional torna-o a solução ideal para cozinhas de hotelaria, restaurantes, bares e serviços de catering que procuram um desempenho fiável e uma qualidade de construção superior. A operação elétrica oferece um controlo preciso da temperatura, crucial para a confeção e conservação adequada dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil e indispensável para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA. É a escolha ideal para restaurantes que precisam de gratinar pratos rapidamente, hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet ou jantares com grande volume de clientes, e bares que oferecem snacks quentes. Além disso, a sua funcionalidade é igualmente valorizada em serviços de catering, onde é fundamental manter os alimentos na temperatura perfeita durante eventos de qualquer dimensão.

A sua adaptabilidade permite-lhe gratinar queijos até ficarem dourados, tostar pães para entradas ou acompanhamentos, aquecer sanduíches abertas ou preservar a temperatura de pratos antes da entrega. O controlo exato da temperatura e a facilidade de limpeza tornam esta salamandra um aliado valioso para a eficiência e o cumprimento das normas de higiene na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	460x460x440 mm
Peso Bruto	18 kg
Potência	2,8 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável 18/10
Grelhas	Removíveis

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões da salamandra elétrica SA/E 48 e qual o espaço necessário para instalação?

R: A salamandra elétrica SA/E 48 possui dimensões de 460x460x440 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada e segura, recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para ventilação e manutenção.

P: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento da salamandra profissional SA/E 48?

R: Esta salamandra profissional requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,8 kW. É crucial garantir que a instalação elétrica do local de utilização suporte estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da salamandra SA/E 48?

R: A limpeza da salamandra SA/E 48 é simplificada pelas suas grelhas removíveis e construção inteira em aço inox 18/10. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene. As grelhas podem ser

lavadas manualmente ou em máquina de lavar louça. Não utilize produtos abrasivos.

P: A salamandra elétrica SA/E 48 possui garantia e que tipo de assistência está disponível?

R: Sim, a salamandra elétrica SA/E 48 é fornecida com a garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou garantia, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos suporte para qualquer eventualidade.

Q: Para que tipos de estabelecimentos a salamandra SA/E 48 é mais adequada?

A: A salamandra SA/E 48 é ideal para uma vasta gama de negócios no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, snack-bares e empresas de catering, devido à sua robustez e eficiência em manter e gratinar alimentos.