

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



Salamandra a Gás Profissional 800mm, 8.1kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.032	Modelo:	UD2230.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.30 kg	Dimensões:	800 x 590 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2230.032
FAQ	Q: Quais as dimensões da salamandra a gás fixa e o espaço necessário para instalação? A: A salamandra a gás fixa tem dimensões de 800x590x590 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para ventilação e manutenção, que exceda ligeiramente estas dimensões.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	salamandra a gás, salamandra profissional, salamandra 800mm
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13649
Alt Text Imagens	Salamandra Fixa Sgf 80 Gas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Salamandra Fixa Sgf 80 Gas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Salamandras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	JUJ43880,JUJ7044,JUJ7069
Uso Profissional - Dicas	Aproveite as duas zonas de aquecimento independentes para processar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, ajustando a potência conforme a necessidade de cada um, otimizando o consumo de gás e o tempo de preparação., Utilize os quatro níveis de grade para gerir a intensidade do gratinado ou tostagem; níveis mais próximos dos queimadores para resultados mais rápidos e intensos, e níveis inferiores para um aquecimento mais suave ou manutenção., Realize a limpeza do prato interior amovível após cada turno de serviço, garantindo a higiene e prevenindo a acumulação de resíduos que possam afetar o desempenho ou a segurança alimentar., Para uma vida útil prolongada e desempenho consistente, verifique regularmente os queimadores infravermelhos e os termopares de segurança, realizando a manutenção preventiva recomendada pelo fabricante.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha
Descrição Curta Original	As salamandras fixas estão equipadas com um rack com 4 níveis de grade. 2 zonas de aquecimento independentes, metade ou potência total. Cozinhando por 2 queimadores infravermelhos com termopar de segurança. Prato interior removível.

Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800X590X590 mm
 Área de trabalho 740x375 mm
 Amovível N
 Fixa v
 Consumo G20 (Gás natura:l) 0,77 m3/h
 Consumo GPL 30-31 0,30 kg/h
 Peso bruto: 40 kg
 Potência: 8,1 kw</p><p>Tensão: V N</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058908,EX19058894,UD2930.805
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Alta Cozinha e 'Fine Dining': Na finalização de pratos como o bacalhau gratinado com broa ou a vitela com molho cremoso, a salamandra permite um gratinado uniforme e rápido, conferindo uma textura crocante e apelativa sem comprometer a suculência interna. As duas zonas de aquecimento independentes são cruciais para gerir diferentes texturas e tempos de confeção em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço., Cozinhas de Hotelaria e Buffets: Para serviços de pequeno-almoço ou buffets, este equipamento é ideal para tostar pão, sanduíches ou mesmo aquecer rapidamente quiches e folhados, mantendo-os a uma temperatura de serviço ótima. A sua capacidade de resposta imediata minimiza o tempo de espera dos clientes e assegura que os alimentos são apresentados sempre no seu melhor estado, um fator crítico na satisfação do hóspede., Catering e Produção para Eventos: Em operações de catering, onde a consistência e a velocidade são fundamentais, a salamandra a gás é utilizada para revitalizar e dar o toque final a pratos preparados previamente, como lasanhas, canelones ou quiches. A fiabilidade dos queimadores infravermelhos e dos termopares de segurança garante que os alimentos atingem a temperatura adequada de forma segura e higiénica, mesmo em ambientes de produção intensiva.
Uso Profissional - Introdução	A salamandra a gás fixa de 8.1kW representa uma solução robusta e versátil para a otimização de processos de finalização e manutenção térmica em cozinhas profissionais. Com a sua capacidade de aquecimento rápido e controlo preciso, este equipamento é indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência, consistência e segurança na confeção de pratos que exigem gratinagem, tostagem ou simplesmente a manutenção da temperatura ideal antes do empratamento, garantindo a qualidade final do serviço.
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW, 8–15 kW
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra a gás profissional de 800mm e 8,1kW, com 2 zonas de aquecimento independentes e rack de 4 níveis de grade. Perfeita para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Salamandra a Gás – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente, este gratinador a gás fixo eleva o padrão de eficiência na sua cozinha industrial. Equipado com duas zonas de calor independentes, permite um controlo preciso da cozedura e do aquecimento, adaptando-se perfeitamente a uma vasta gama de pratos. É a solução ideal para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes com um desempenho energético otimizado, garantindo resultados consistentemente superiores.

A salamandra está dotada de dois robustos queimadores infravermelhos e termopares de segurança, assegurando uma operação fiável e um ambiente de trabalho seguro. A sua construção é pensada para resistir à intensidade do dia a dia em restauração e hotelaria, prometendo durabilidade e facilidade de manutenção. O rack ajustável, com quatro níveis de altura, oferece a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes alimentos com precisão.

Aplicações Profissionais

Esta salamandra a gás adapta-se perfeitamente a restaurantes com serviço à la carte, hotéis, empresas de catering e cantinas que necessitem de um equipamento de aquecimento rápido e eficaz. É ideal para gratinar massas, tostar diferentes tipos de pão, dar o toque final a pratos como lasanhas e pastéis de bacalhau, ou simplesmente manter os alimentos a uma temperatura de serviço ideal. A sua capacidade de funcionar com distintos tipos de gás (G20 ou GPL) torna-a uma adição versátil para diversas instalações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x590x590 mm
Área de Trabalho	740x375 mm
Consumo G20 (Gás Natural)	0,77 m³/h
Consumo GPL 30-31	0,30 kg/h
Peso Bruto	40 kg
Potência	8,1 kW
Níveis de Grade	4

Característica	Detalhe
Zonas de Aquecimento	2 independentes
Queimadores	2 infravermelhos com termopar de segurança
Prato Interior	Amovível

Perguntas Frequentes

Esta salamandra a gás é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares que procuram um equipamento profissional para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes de forma eficiente e segura.

Quais as vantagens das duas zonas de aquecimento independentes?

As duas zonas de aquecimento independentes permitem ajustar a potência com grande precisão, seja a metade ou a potência total, oferecendo uma maior flexibilidade para a confeção de diferentes pratos e otimizando o consumo de energia.

A limpeza desta salamandra é fácil de realizar?

Sim, o prato interior é amovível e foi concebido para simplificar a limpeza diária e a manutenção da higiene, um fator fundamental em qualquer cozinha profissional.

Quais as dimensões da salamandra a gás fixa e o espaço necessário para instalação?

A salamandra a gás fixa tem dimensões de 800x590x590 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para uma ventilação adequada e para facilitar as operações de manutenção.

Como contribui este equipamento para a otimização do consumo de gás?

As duas zonas de aquecimento independentes permitem utilizar apenas a energia necessária para cada tarefa, evitando o consumo desnecessário e contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.