

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Vitrocerâmica Elétrica 600mm

Informações do Produto

SKU:	UD2230.462	Modelo:	2230.462
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	600 x 590 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2230.462
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica vitrocerâmica móvel de 600mm, ideal para gratinar, tostar e aquecer alimentos em cozinhas profissionais. Rápida e eficiente.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta salamandra vitrocerâmica elétrica oferece uma solução robusta e versátil para gratinar, tostar ou manter alimentos quentes. O aquecimento rápido e uniforme da superfície vitrocerâmica garante resultados culinários excepcionais, com controlo preciso da temperatura para diversas aplicações na cozinha. A sua estrutura mobilidade facilita a integração em diferentes configurações de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, buffets e snack-bares que procuram otimizar a preparação e apresentação dos seus pratos. O gratinador é perfeito para dar um toque final a lasanhas, gratinados de batata, ou para tostar rapidamente sandes e bruschettas. A facilidade de limpeza e a eficiência energética contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e económico, permitindo à sua equipa focar-se na excelência gastronómica.

Características Técnicas

Dimensões	600x590x590 mm
Área de trabalho	495x375 mm
Amovível	Sim
Fixo	Não
Consumo G20 (Gás Natural)	N/A
Consumo GPL 30-31	N/A
Peso Bruto	56 kg
Potência	3 kW

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre uma salamandra e um gratinador?

A salamandra e o gratinador servem propósitos semelhantes, mas a salamandra é geralmente mais versátil, permitindo cozinhar, gratinar e manter quente com o aparelho normalmente situado por cima do alimento. Um gratinador foca-se mais especificamente em dourar e gratinar a parte superior dos pratos.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, a salamandra foi concebida para ser móvel e adaptar-se facilmente a diferentes espaços de bancada. A sua estrutura compacta e eficaz a torna uma excelente opção para cozinhas profissionais com requisitos de flexibilidade ou espaço mais restritos.

Como se realiza a limpeza e manutenção da superfície vitrocerâmica?

A superfície vitrocerâmica é notavelmente fácil de limpar. Recomenda-se utilizar um pano húmido com detergente suave após cada utilização, garantindo que o aparelho esteja desligado e frio. A manutenção regular assegura a longevidade e a eficiência do aquecimento.

Quais os tipos de alimentos que podem ser preparados nesta salamandra?

Este aparelho é extremamente versátil e pode ser usado para gratinar queijos, tostar pão, aquecer pratos pré-confeccionados, ou finalizar preparações como creme brûlée. É uma ferramenta indispensável para qualquer chef que deseje precisão no acabamento dos seus pratos.

A salamandra requer alguma instalação especial?

Não, esta salamandra elétrica é um equipamento plug-and-play que funciona com uma tensão padrão de 230V. Basta ligá-la a uma tomada adequada, tornando a sua instalação rápida e sem complicações em qualquer cozinha profissional.