

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



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional 600x300mm com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.102	Modelo:	UD3010.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	600 x 300 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.102

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e qual o espaço necessário? A: Esta salamandra elétrica possui dimensões de 600x300x360 mm (largura x profundidade x altura). A área de trabalho útil é de 450x300x200 mm. Para uma correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de segurança de, pelo menos, 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta salamandra? A: A salamandra elétrica opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,25 kW. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada e que a instalação elétrica do local suporte esta potência para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta salamandra em aço inoxidável? A: A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela grelha amovível com pegas, que pode ser facilmente removida para lavagem. O tabuleiro aparador de migalhas também é removível, facilitando a remoção de resíduos. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície., Q: Esta salamandra elétrica inclui temporizador? Como funciona? A: Sim, esta salamandra elétrica inclui um temporizador, permitindo definir com precisão o tempo de cozedura ou aquecimento dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para evitar que os alimentos cozinhem em excesso ou para manter um controlo rigoroso em processos que exigem temporização específica, otimizando a produtividade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

salamandra elétrica profissional, salamandra elétrica inox, salamandra com temporizador

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14749

Alt Text Imagens

Salamandra Eletrica Usl45 Com Temporizador Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Salamandra Eletrica Usl45 Com Temporizador Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Salamandras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRSMETRIF400,HRSMETRIF600,HRSME600

Uso Profissional - Dicas	Utilize o temporizador integrado para padronizar o tempo de gratinagem, evitando a variabilidade de resultados entre diferentes turnos de cozinha., Ajuste a altura da grelha amovível em função da densidade do produto para evitar a queima superficial e garantir uma distribuição de calor radiante eficaz., Esvazie o tabuleiro aparador de migalhas após cada serviço de pico para prevenir a acumulação de resíduos carbonizados que podem gerar fumos indesejados., Pré-aqueça o equipamento durante 5 minutos antes do início do serviço de 'mise en place' para garantir uma resposta térmica imediata no primeiro pedido.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Proprietário de Unidade de Restauração e Catering
Descrição Curta Original	Construção em aço inox Grelha amovível com pegas Tabuleiro aparador de migalhas Regulador de potência.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x300x360 mm Área de trabalho 450x300x200 mm Amovível x Fixa S Consumo G20 (Gás natural) N m3/h Consumo GPL 30-31 N kg/h Peso bruto: kg 14 kg Potência: 2,25 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19058894,HRFDG8L8L600E,HRME150L900E
Uso Profissional - Casos de Uso	Finalização de Receituário Tradicional Português: Utilizada para obter a crosta dourada perfeita em pratos de Bacalhau com Natas ou Arroz de Pato, garantindo que o queijo ou o pão ralado gratinam uniformemente sem cozinhar excessivamente o interior., Serviço de Pequeno-Almoço e Buffet de Hotel: Ideal para a regeneração rápida de pastelaria fina ou para tostar fatias de pão rústico em volume, mantendo a consistência térmica necessária para operações de alta rotatividade matinal., Pass de Saída em Restaurantes de Fine Dining: Atua como suporte crítico para aquecer pratos de cerâmica antes do empratamento ou para derreter manteigas compostas sobre proteínas grelhadas no exato momento da saída para a sala.
Uso Profissional - Introdução	A salamandra elétrica profissional de 600mm é um equipamento térmico indispensável para a finalização técnica de pratos, permitindo um controlo rigoroso sobre a caramelização e o gratinado final através da sua potência de 2,25 kW. Construída em aço inoxidável para suportar o regime intensivo das cozinhas industriais, esta ferramenta otimiza o fluxo de serviço ao garantir que as texturas e temperaturas de superfície são atingidas com precisão antes da entrega ao cliente.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional 2,25 kW em aço inox, com temporizador, grelha amovível e tabuleiro para migalhas. Ideal para gratinar e tostar.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de cozinhas industriais, esta salamandra elétrica destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, assegurando máxima durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A sua capacidade de aquecimento e tostar rápido e uniforme é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração.

O aparelho está equipado com um temporizador e um regulador de potência de alta precisão, conferindo controlo total sobre os processos de confection, resultando em otimização do consumo energético. A grelha amovível, com pegas ergonómicas, em conjunto com o tabuleiro aparador de migalhas, simplifica a limpeza diária, um fator crucial em ambientes de alta rotatividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, bares e pastelarias. É particularmente eficaz para dar o toque final em pratos antes de servir, gratinar queijos, tostar sanduíches ou fatias de pão, e manter alimentos quentes com precisão e consistência.

A sua generosa área de trabalho, combinada com a capacidade de aquecimento expedito, torna-a perfeitamente adequada para cozinhas com volume de serviço médio a alto, onde a agilidade e a excelência na preparação de iguarias são determinantes para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x300x360 mm
Área de Trabalho	450x300x200 mm
Potência	2,25 kW

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Bruto	14 kg
Construção	Aço inoxidável
Grelha	Amovível com pegas
Tabuleiro	Aparador de migalhas
Controlo	Temporizador, regulador de potência

Perguntas Frequentes

P: Esta salamandra é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

R: Sim, a sua construção em aço inoxidável e a potência de 2,25 kW garantem durabilidade e desempenho superiores para o uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração, adaptando-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo.

P: Qual a facilidade de limpeza e manutenção do equipamento?

R: A grelha amovível com pegas e o tabuleiro aparador de migalhas foram desenvolvidos para facilitar as operações de limpeza diária. Ambos os componentes podem ser removidos com simplicidade, garantindo uma higienização rápida e eficaz.

P: É possível ajustar a potência para diferentes tipos de alimentos?

R: Sim, o regulador de potência oferece a flexibilidade de ajustar o nível de aquecimento conforme a especificidade de cada prato. Esta funcionalidade permite desde um aquecimento delicado até uma gratinagem intensa, otimizando os resultados.

P: Esta salamandra elétrica inclui temporizador? Como funciona?

R: Sim, o equipamento dispõe de um temporizador integrado que permite programar com exatidão o tempo de cozedura ou aquecimento. Esta funcionalidade é crucial para assegurar a padronização e a consistência na preparação dos alimentos, evitando falhas.

P: Quais são as dimensões desta salamandra elétrica e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta salamandra elétrica tem dimensões de 600x300x360 mm (LPA) e uma área de trabalho de 450x300x200 mm. Para garantir uma instalação adequada e ventilação, recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento.