

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



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional 3.5 kW — 600x360x360h mm

Informações do Produto

SKU:	CHS4535I	Modelo:	S4535I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	S4535I
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica com 3.5 kW de potência, aquecimento superior e inferior, ideal para gratinar e finalizar pratos em cozinhas profissionais. Dimensões: 600x360x360h mm.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Concebido para potenciar a capacidade da sua cozinha profissional, este equipamento de cozinha integra um sistema de aquecimento duplo, superior e inferior, garantindo uma distribuição térmica uniforme. É a solução ideal para gratinar e finalizar pratos com perfeição, proporcionando resultados que elevam o padrão dos seus serviços.

A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higienização, elementos cruciais em qualquer ambiente hoteleiro. A sua operação intuitiva, aliada à gaveta de recolha de migalhas removível, simplifica o dia a dia e otimiza a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este versátil gratinador é indispensável em restaurantes, snack-bares e cafetarias, onde a velocidade e a qualidade são essenciais. Permite aquecer rapidamente entradas, gratinar queijos em massas e lasanhas ou finalizar tostas e sanduíches gourmet, ideal para uma experiência gastronómica superior. Com o seu grelhador amovível e regulável, adapta-se a diversas necessidades culinárias, tornando-o um aliado valioso para chefes e cozinheiros.

Características Técnicas

Tensão	230 V
Potência	3,50 kW
Elemento de Aquecimento Superior	Sim
Elemento de Aquecimento Inferior	Sim
Temporizador	Não
Grelhador	450x350x240 mm (LxPxA)

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com alta demanda?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e os elementos de aquecimento blindados são concebidos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade. É uma escolha de confiança para cozinhas com elevado volume de trabalho.

2. Como é feita a limpeza e manutenção da salamandra?

A superfície em aço inoxidável e a gaveta de recolha de migalhas removível tornam a limpeza extremamente simples. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e a eficiência.

3. É possível controlar a intensidade do aquecimento?

Sim, o aparelho está equipado com um regulador de potência que permite ajustar a intensidade do calor de acordo com o tipo de alimento e o resultado desejado, proporcionando versatilidade na confeção.

4. Que tipo de alimentos posso preparar nesta salamandra?

É ideal para gratinar queijos, finalizar pratos, tostar pão, aquecer sanduíches e até mesmo grelhar pequenas porções de alimentos, sendo uma ferramenta multifuncional para qualquer cozinha profissional.

5. Quais são as especificações de segurança que este equipamento oferece?

Dispõe de um indicador luminoso de funcionamento que informa quando o aparelho está ligado. O design em aço inoxidável também contribui para a segurança e estabilidade durante a operação.