

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

Salamandra de Quartzo GN 1/1 Elétrica 400V/4500W - 682x528x455mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE264331	Modelo:	HE264331
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264331

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264331
EAN	8711369264331
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra de quartzo elétrica GN 1/1 com 4500W para aquecer, gratinar e finalizar pratos. Inclui 9 aquecedores, 2 grelhas ajustáveis e temporizador.

Descricao Completa

A salamandra de quartzo GN 1/1 é um equipamento elétrico de 4500W projetado para aquecer, gratinar e finalizar pratos rapidamente em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e resultados consistentes.

Salamandra de Quartzo — Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	9 aquecedores de quartzo
Material da Caixa	Aço inoxidável
Proteção dos Aquecedores	Aço
Grelhas	2 grelhas cromadas (530x340 mm) com pegas removíveis
Níveis de Grelha	2 níveis (70 mm e 45 mm de distância)
Tabuleiro de Migalhas	Aço inoxidável

Controlo de Aquecedores	3 aquecedores em três níveis independentes
Temporizador	Até 15 minutos ou funcionamento contínuo
Tensão	400V
Potência	4500W
Dimensões (LxPxA)	682x528x455 mm
Peso Líquido	22,53 kg
Comprimento do Cabo	1,3 m (sem ficha)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais que necessitam de rapidez e versatilidade. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. Permite gratinar queijos em lasanhas, tostas e sanduíches, aquecer pratos antes de servir e finalizar preparações com um toque dourado.

Salamandra — Principais Vantagens

- Aquecimento e gratação rápidos graças aos 9 aquecedores de quartzo.
- Controlo preciso do tempo com temporizador de até 15 minutos ou modo contínuo.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Versatilidade com duas grelhas ajustáveis em altura para diferentes tipos de pratos.
- Fácil limpeza e manutenção com tabuleiro de migalhas removível.
- Aquecedores independentes em três níveis para maior flexibilidade na confeitaria.

Qual a voltagem e potência deste equipamento?

Esta salamandra opera a 400V e possui uma potência total de 4500W, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para gratinar e finalizar pratos.

É possível ajustar a altura das grelhas?

Sim, o equipamento inclui duas grelhas cromadas que podem ser posicionadas em dois níveis diferentes, com distâncias de 70 mm e 45 mm, para maior versatilidade. ?

Como é feita a limpeza da salamandra?

A limpeza é facilitada pela caixa em aço inoxidável e pelo tabuleiro de migalhas removível, também em aço inoxidável, que recolhe os resíduos e pode ser facilmente esvaziado.

O cabo de alimentação inclui ficha?

Não, o cabo de alimentação de 1,3 metros é fornecido sem ficha, permitindo que a instalação seja adaptada às necessidades elétricas específicas da sua cozinha profissional.

Para que tipo de pratos é mais indicada?

É ideal para gratinar queijos, finalizar lasanhas, aquecer tostas, sanduíches, e manter pratos quentes antes de servir em restaurantes, snack-bares e cantinas.