



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Salamandra Elétrica GN 1/1 — 2850W, Montagem Parede

Informacoes do Produto

SKU:	HE264126	Modelo:	HE264126
Marca:	HENDI	EAN:	8711369264126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE264126
EAN	8711369264126
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional para gratinar, aquecer e tostar. Compatível com tabuleiros GN 1/1, possui 4 níveis de grelha e termóstato ajustável.

Descricao Completa

A salamandra elétrica profissional, compatível com tabuleiros GN 1/1, é ideal para gratinar, aquecer e tostar rapidamente. Com controlo de temperatura e temporizador, otimiza a finalização de pratos em cozinhas profissionais.

Salamandra GN 1/1 — salamandra profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	GN 1/1
Potência	2850 W
Tensão	220-240 V
Dimensões (LxPxA)	770x485x305 mm
Intervalo de Temperatura	50-300 °C
Temporizador	Até 30 minutos
Níveis de Grelha	4

Proteção	IPX4 (contra salpicos de água)
Montagem	Parede (sem suportes adicionais)
Acessórios Incluídos	Grelha com 2 pegas, tabuleiro para migalhas

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de tostar pão ou gratinar sandes e tostas mistas. Em restaurantes de bairro e tascas, permite finalizar pratos, gratinar queijos ou manter pequenas porções quentes antes de servir. Também é adequada para cafés com cozinha e cantinas, onde a rapidez e a eficiência no aquecimento e gratinar são cruciais.

Salamandra — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Funções:** Permite gratinar, aquecer e tostar uma vasta gama de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Com 2850W, garante um aquecimento rápido e uniforme, reduzindo os tempos de espera e aumentando a produtividade.
- **Controlo Preciso:** Equipada com termóstato ajustável de 50 a 300 °C e temporizador de 30 minutos para resultados consistentes.
- **Flexibilidade de Uso:** Os 4 níveis de altura da grelha e a capacidade GN 1/1 adaptam-se a diferentes necessidades e tamanhos de pratos.
- **Instalação Otimizada:** Concebida para montagem direta na parede, poupa espaço valioso em cozinhas com áreas limitadas.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável e proteção IPX4 asseguram robustez, fácil limpeza e resistência a salpicos de água.