



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



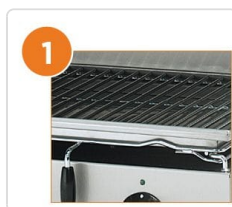
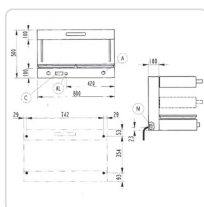
Acesso rapido
ao produto

Salamandra Elétrica Teto Móvel 6kW 400V para Gratar e Dourar

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001731	Modelo:	SE-80
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SE-80
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 6kW e 400V, com teto móvel ajustável e duas zonas de confeitaria independentes, ideal para gratinar e manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica profissional de 6kW e 400V foi concebida para gratinar, dourar e manter alimentos quentes, essencial em qualquer cozinha profissional com elevado volume de serviço.

Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	800 x 450 x 500 mm
Potência	6 kW
Tensão	400V/3/N-50/60Hz
Zonas de Confeitaria	2 (independentes)
Dimensões Zona de Confeitaria	800 x 350 mm
Material	Aço inoxidável
Teto	Móvel, ajustável em altura
Resistência	Tubular, fácil limpeza

Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Bandeja	Deslizante com grelha

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras e pizzarias que necessitam de gratinar pratos rapidamente. Essencial em hotéis, cantinas e serviços de catering para manter alimentos à temperatura de serviço ou dar um acabamento dourado antes da entrega. Perfeita para snack-bares e hamburgarias que servem tostas, sandes quentes ou queijos gratinados.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, crucial em ambientes de cozinha profissional. O teto móvel ajustável permite adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos e espessuras, otimizando o processo de gratinar ou aquecer. Com duas zonas de confeção independentes e controlo por regulador de energia, oferece flexibilidade e eficiência energética, permitindo operar apenas com a potência necessária. A resistência tubular facilita a limpeza e manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo.

Qual a principal vantagem de uma salamandra com teto móvel?

A principal vantagem é a capacidade de ajustar a altura do teto, permitindo controlar a intensidade do calor e a distância aos alimentos. Isto é crucial para gratinar, dourar ou aquecer diferentes tipos de pratos com precisão, evitando queimar ou secar.

Esta salamandra pode ser usada para manter alimentos quentes?

Sim, esta salamandra é perfeitamente adequada para manter pratos quentes antes de servir, especialmente em serviços de buffet, cantinas ou durante picos de serviço em restaurantes, garantindo que os alimentos chegam à mesa na temperatura ideal.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A salamandra é fabricada em aço inoxidável, o que facilita a limpeza diária com produtos adequados para superfícies alimentares. A resistência tubular também foi projetada para ser de fácil acesso e limpeza, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento. ?

Quais as vantagens de ter duas zonas de confeção independentes?

As duas zonas de confeção independentes permitem maior flexibilidade operacional. Pode utilizar apenas uma zona para pequenas quantidades, economizando energia, ou ambas para picos de produção. Permite também gratinar ou aquecer diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores.

Esta salamandra requer alguma instalação elétrica especial?

Sim, com uma potência de 6kW e tensão de 400V, esta salamandra requer uma ligação elétrica trifásica (400V/3/N-50/60Hz). É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.