



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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

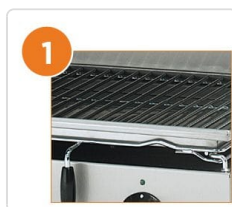
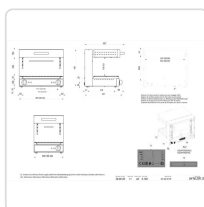
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Salamandra Elétrica Teto Móvel 4kW 230V para Gratar Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19033499	Modelo:	SE-E-60 M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SE-E-60 M
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica de 4kW com teto móvel e 2 zonas de confeção (600x350mm), ideal para gratinar, dourar e aquecer pratos em cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 4kW com teto móvel é um equipamento essencial para a finalização de pratos em cozinhas profissionais, permitindo gratinar, dourar e aquecer alimentos rapidamente antes de servir.

Características Técnicas

Tipo	Salamandra Elétrica com Teto Móvel
Potência	4 kW
Tensão	230V/1/N-50/60 Hz
Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 537 x 521 mm
Zonas de Confeção	2
Dimensões Zona de Confeção	600 x 350 mm

Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Tipo de Resistência	Tubular
Cabeça Superior	Ajustável em altura
Operação	Ciclo contínuo
Acessórios	Bandeja deslizante com grelha

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas que necessitam de finalizar pratos com um toque gratinado ou manter a temperatura antes do serviço. A sua versatilidade torna-a adequada para uma vasta gama de operações em cozinhas profissionais.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite gratinar, dourar e aquecer uma variedade de alimentos, desde tostas a pratos de forno.
- **Controlo Preciso:** O regulador de energia e a cabeça superior ajustável em altura garantem controlo total sobre o processo de confeitaria.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Facilidade de Limpeza:** Resistências tubulares e superfície em aço inoxidável simplificam a manutenção e higienização.
- **Eficiência:** As duas zonas de confeitaria independentes otimizam o fluxo de trabalho, permitindo preparar diferentes pratos em simultâneo.

Qual a principal função de uma salamandra elétrica com teto móvel?

A principal função é gratinar, dourar e aquecer rapidamente pratos antes de serem servidos, garantindo uma apresentação perfeita e a temperatura ideal. O teto móvel permite ajustar a intensidade do calor de forma precisa.

Como se ajusta a temperatura e a altura da salamandra?

A temperatura é controlada por um regulador de energia, permitindo um ajuste preciso da intensidade do calor. A cabeça superior é ajustável em altura, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato e ao grau de gratinado desejado.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de finalizar pratos com um toque gratinado ou manter a temperatura.

Quais as vantagens de ter 2 zonas de confeitaria independentes?

As duas zonas de confeitaria independentes permitem trabalhar com diferentes pratos simultaneamente, otimizando o tempo e a eficiência na cozinha. É possível gratinar ou aquecer dois itens distintos sem interferência, aumentando a produtividade.

A limpeza da salamandra é complicada?

Não, a salamandra é fabricada em aço inoxidável, um material fácil de limpar e higienizar. As resistências tubulares também facilitam a remoção de resíduos, e a bandeja deslizante com grelha pode ser removida para uma limpeza mais completa.