



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

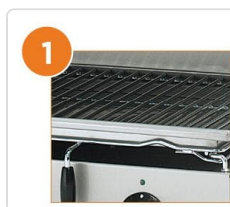
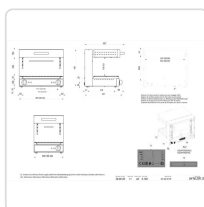
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Salamandra Elétrica Teto Móvel 4kW 400V para Gratar

Informacoes do Produto

SKU:	EX19033500	Modelo:	SE-E-60 T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SE-E-60 T
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica de 4kW e 400V com teto móvel, ideal para gratinar, dourar e aquecer alimentos. Construção em aço inoxidável e 2 zonas de confeitão.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 4kW e 400V, com teto móvel, foi concebida para gratinar, dourar e aquecer rapidamente diversos alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene.

salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

Potência	4 kW
Tensão	400/3/N-50/60Hz
Dimensões Totais (LPA)	600 x 537 x 521 mm
Zonas de Confeitão	2
Dimensões Zona de Confeitão	600 x 350 mm
Material	Aço inoxidável
Teto	Móvel, ajustável em altura

Resistência	Tubular
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Operação	Ciclo contínuo, luz indicadora
Acessórios	Bandeja deslizante com grelha

Aplicações Profissionais

Esta salamandra é um equipamento essencial para cozinhas profissionais que necessitam de versatilidade e rapidez. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering, onde é crucial finalizar pratos com um gratinado perfeito, dourar superfícies ou manter alimentos quentes antes de servir.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeitaria:** Permite gratinar, dourar e aquecer uma vasta gama de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Controlo Preciso:** O teto móvel ajustável em altura e o regulador de energia oferecem controlo total sobre o processo de confeitaria, garantindo resultados consistentes.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável, assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, cumprindo os padrões de higiene exigidos.
- **Eficiência Operacional:** Com duas zonas de confeitaria independentes e resistência tubular, otimiza o tempo de preparação e o consumo de energia.
- **Manutenção Simplificada:** A resistência tubular e a bandeja deslizante com grelha facilitam a limpeza diária do equipamento.

Para que serve uma salamandra elétrica?

Uma salamandra elétrica é utilizada para finalizar pratos, gratinando, dourando ou aquecendo rapidamente a superfície dos alimentos, conferindo-lhes uma textura e apresentação apelativas antes de serem servidos.

Quais as vantagens do teto móvel?

O teto móvel permite ajustar a distância entre a resistência e o alimento, otimizando o processo de gratinar ou aquecer. Isto proporciona maior controlo sobre a intensidade do calor e evita que os alimentos queimem ou sequem excessivamente.

É fácil de limpar?

Sim, a salamandra é fabricada em aço inoxidável e possui uma resistência tubular, o que facilita a sua limpeza. A bandeja deslizante com grelha também pode ser removida para uma higienização mais eficiente.

Posso usar as zonas de confeitão de forma independente?

Sim, este modelo foi projetado com duas zonas de confeitão que podem ser utilizadas de forma independente. Esta funcionalidade permite maior flexibilidade e eficiência energética, utilizando apenas a área necessária.

Qual a voltagem necessária para este equipamento?

Esta salamandra elétrica requer uma ligação trifásica de 400V (400/3/N-50/60Hz) para o seu correto funcionamento, garantindo a potência necessária para as suas operações.