

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 rápido
ao produto



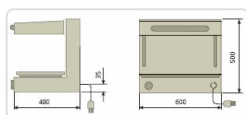
Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica 4kW Ultra Rápida 600mm | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001734	Modelo:	SER-60
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SER-60

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700
Potência	4–7 kW
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica de 4kW com aquecimento ultra rápido em 20 segundos. Ideal para gratinar e aquecer, possui painel digital, temporizador e placa vitrocerâmica de fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta salamandra elétrica de 4kW foi concebida para aquecimento ultra rápido, atingindo a temperatura de operação em apenas 20 segundos, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

salamandra elétrica — Características Técnicas

Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 480 x 525 mm
Zonas de Confeção	2
Dimensões Zona Confeção	600 x 350 mm (GN 1/1)
Potência	4 kW (ajustável para 2 kW)
Tensão	400V/2/N – 50/60 Hz
Tempo de Aquecimento	20 segundos
Material	Aço inoxidável 18/10
Controlo	Digital com temporizador

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a finalização rápida de pratos em diversos ambientes de cozinha profissional, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e hotéis que necessitem de gratinar, tostar ou aquecer alimentos com eficiência e rapidez.

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultra Rápido:** Pronta a usar em apenas 20 segundos, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso:** Painel digital e temporizador com memória para resultados consistentes.
- **Versatilidade de Potência:** Opção de operar a 4 kW para máxima performance ou a 2 kW para poupança energética.
- **Fácil Manutenção:** Placa vitrocerâmica transparente que protege os aquecedores e simplifica a limpeza.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene.
- **Flexibilidade de Instalação:** Parte superior móvel verticalmente para diferentes alturas de pratos e possibilidade de montagem na parede (com suporte opcional).