

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

Salamandra de Correia Elétrica 400mm — Velocidade Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HRSME400	Modelo:	HRSME400
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRSME400
EAN	8437006774321
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Gratinador elétrico profissional com correia transportadora de 400mm e velocidade ajustável, ideal para otimizar o fluxo de trabalho e garantir resultados uniformes na sua cozinha.

Descricao Completa

A salamandra de correia elétrica de 400mm representa uma solução de alta performance para a sua cozinha profissional, otimizando processos de gratinado e tosta. Concebida para um fluxo de trabalho contínuo, este gratinador elétrico permite-lhe preparar uma variedade de pratos com uniformidade e rapidez, essencial para picos de serviço em restaurantes, buffets de hotel ou serviços de catering. Garanta resultados impecáveis, desde tostas crocantes a queijos perfeitamente derretidos, tudo com a máxima eficiência energética.

Salamandra de correia — Características Técnicas

Modelo	HRSME400
Dimensões Úteis (mm)	400x477x513h
Potência Elétrica	2KW / 230V
Peso Líquido	37 kg
Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada
Correia Transportadora	Aço
Controlo	Velocidade de avanço ajustável, Resistores com conexão independente
Limpeza	Bandeja de migalhas removível

Aplicações Profissionais

Esta salamandra de correia é a escolha ideal para cozinhas de alta exigência, onde a velocidade e a consistência são cruciais. Desde restaurantes de grande volume que necessitam de gratinar massas ou sanduíches rapidamente, a hotéis com serviço de pequeno-almoço que precisam de tostar pão e bolos de forma eficiente e contínua. A sua versatilidade também a torna perfeita para snack-bares e cadeias de restauração rápida, garantindo que cada prato saia com a textura e temperatura desejadas, sem interrupções e com a máxima qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta salamandra de correia significa investir na otimização do seu tempo de confeção e na padronização da qualidade dos seus pratos. A velocidade de avanço ajustável concede ao Chef Executivo total controlo sobre o processo, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes tipos de alimentos e a ementas variadas. Para o Diretor de F&B, a durabilidade do corpo em aço inoxidável e a facilidade de limpeza da bandeja de migalhas removível traduzem-se em menores custos de manutenção e maior conformidade com as normas HACCP, garantindo um retorno do investimento a longo prazo para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como a velocidade de avanço ajustável beneficia a minha operação??

A velocidade ajustável permite adaptar o tempo de cozedura ou gratinado a diferentes tipos de alimentos, otimizando a produtividade e a qualidade. É ideal para conseguir a textura perfeita em tostas rápidas ou em queijos gratinados.

Qual a importância da bandeja de migalhas removível para a manutenção??

A bandeja de migalhas removível simplifica significativamente a limpeza diária do equipamento, garantindo uma higiene impecável. Esta funcionalidade é crucial para manter o equipamento em ótimas condições e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para um restaurante com alto volume de clientes??

Sim, a salamandra de correia transportadora é ideal para ambientes de alto volume, como restaurantes e buffets de hotel. Permite um fluxo contínuo de produção de pratos gratinados ou tostas, assegurando um serviço rápido e eficiente.

O corpo em aço inoxidável oferece que vantagens??

O aço inoxidável confere durabilidade superior ao equipamento, além de facilitar a limpeza e a manutenção. Este material garante a resistência à corrosão e o cumprimento dos rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

As resistências com conexão independente oferecem alguma flexibilidade??

Sim, esta característica permite uma gestão mais eficiente da energia, já que cada resistência pode ser controlada individualmente. Também simplifica a manutenção, pois a substituição ou reparação de uma resistência não afeta o funcionamento das outras, minimizando o tempo de inatividade.