

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 rapido
ao produto

Salamandra Elétrica Profissional 600mm | Teto Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HRSME600	Modelo:	HRSME600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRSME600
EAN	8437006774338
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de 600mm com teto ajustável. Ideal para gratinar, aquecer e dourar com eficiência e durabilidade em aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Eleve o padrão das suas preparações e otimize o fluxo de trabalho na cozinha profissional com a **salamandra elétrica profissional de 600mm**. Este equipamento versátil é concebido para gratinar, aquecer, dourar e manter os alimentos quentes com precisão, garantindo resultados consistentes mesmo nos períodos de maior afluxo. Construída em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e higiene essenciais para o ambiente de restauração exigente.

Salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	600 x 477 x 513 mm
Potência Elétrica	4 kW / 230V
Peso Líquido	68 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Elementos de Aquecimento	Dobráveis em aço inoxidável
Compatibilidade Bandeja	GN 1/1 (para modelos 600)
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Indicadores de Funcionamento	LED metálicos
Teto	Regulável em altura, aberto em 3 lados
Instalação	Bancada ou mural (suporte adicional)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, e snack-bares que procuram a máxima flexibilidade na finalização e manutenção da temperatura dos pratos. É ideal para gratinar queijos em massas e lasanhas, dourar a camada superior de tartes e empadões, ou simplesmente manter os alimentos quentes durante o serviço de buffet. A sua adaptabilidade permite responder com eficácia ao volume de trabalho, desde a mise en place ao rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta salamandra de 600mm distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo longevidade e facilidade de manutenção. O seu teto regulável em altura, juntamente com os elementos de aquecimento dobráveis, otimiza a limpeza diária, um fator crucial para qualquer cozinha que opere sob as normas HACCP. Com capacidade para tabuleiros GN 1/1, oferece uma integração perfeita com outros equipamentos da sua linha de confeção, maximizando a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Quais as principais funcionalidades desta salamandra elétrica??

Esta salamandra permite grelhar, aquecer, dourar e manter os alimentos quentes. É um equipamento multifuncional, ideal para dar o toque final a uma variedade de pratos em ambientes de restauração profissional.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pelos elementos de aquecimento dobráveis em aço inoxidável e pela grade de suporte removível. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inox, conforme as normas de higiene alimentar.

Qual a capacidade máxima de trabalho ou compatibilidade de tabuleiros??

Este modelo de 600mm é compatível com tabuleiros gastronorm GN 1/1. Permite uma gestão eficiente do espaço e uma integração fácil com outros equipamentos de confeção que utilizem o mesmo padrão.

Pode ser instalada na parede ou apenas em bancada??

A salamandra é versátil na sua instalação, podendo ser utilizada em bancada ou fixada à parede com a aquisição de um suporte adicional. Esta flexibilidade permite otimizar o espaço na sua cozinha.

Que materiais são utilizados na construção para garantir a durabilidade??

O corpo da salamandra é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material de alta resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes profissionais que exigem rigor e robustez no dia a dia.