

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Trifásica Profissional 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRSMETRIF400	Modelo:	HRSMETRIF400
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775625

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRSMETRIF400
EAN	8437006775625
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Salamandra elétrica trifásica de 400mm em aço AISI 304, ideal para grelhar, aquecer e dourar. Otimize a finalização de pratos e a manutenção de temperatura na sua cozinha profissional com eficiência e higiene.

Descricao Completa

Potencie a eficiência da sua cozinha com a **Salamandra Elétrica Trifásica de 400mm**, um equipamento indispensável para qualquer chef que procure versatilidade e resultados de excelência. Concebida para grelhar, aquecer, dourar e manter os alimentos à temperatura ideal, esta salamandra ou gratinador eleva a qualidade dos seus pratos e otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Construída em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade, garante resistência e uma higiene impecável, essencial para o rigor da restauração profissional. É a solução perfeita para acabamentos rápidos e consistentes, do gratinado perfeito à manutenção de pratos quentes no serviço contínuo.

Salamandra Elétrica Trifásica — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Salamandra Elétrica
Dimensões Úteis (mm)	400x477x513h
Potência Elétrica	2.1 kW
Tensão	380V 3+N
Peso Líquido	37 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Elementos de Aquecimento	Dobráveis em aço inoxidável

Grelha de Suporte	Removível com sistema anti-tombamento (compatível com GN 2/3)
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Indicadores	LED metálicos de funcionamento
Opções de Instalação	Bancada ou mural (com suporte adicional)

Aplicações Profissionais

Para o chef executivo que procura agilidade na finalização de pratos, a **salamandra elétrica** é ideal para gratinar lasanhas, tostar sanduíches gourmet ou dar o ponto final a um creme brûlée. Em restaurantes com serviço à carta, permite manter a temperatura de acompanhamentos no passe, garantindo que chegam quentes à mesa. É igualmente eficaz em buffets de hotéis, para conservar entradas ou pratos principais a uma temperatura segura e apetitosa, cumprindo as normas HACCP de conservação. A sua capacidade de adaptação torna-a um recurso valioso em cozinhas com espaço limitado, podendo ser facilmente instalada numa bancada ou fixa à parede, otimizando a área de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este **gratinador elétrico** significa investir na durabilidade e na performance que a sua cozinha profissional exige. Os elementos de aquecimento dobráveis em aço inoxidável não só simplificam a manutenção diária, como prolongam a vida útil do equipamento, reduzindo custos a longo prazo. O controlo preciso da temperatura, aliado à robustez do aço AISI 304, assegura resultados consistentes em cada utilização, melhorando a satisfação do cliente e a produtividade da equipa. A versatilidade de usos, de grelhar a manter quente, confere um retorno elevado sobre o investimento, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer serviço de restauração.

Perguntas Frequentes

Como é que esta salamandra otimiza o tempo de preparação??

Esta salamandra permite grelhar, aquecer e dourar alimentos rapidamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço. Com um teto regulável em altura, adapta-se a diferentes necessidades de confeção para acabamentos perfeitos.

Qual o tipo de tabuleiros compatíveis com o equipamento??

A grelha de suporte removível desta salamandra é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 2/3. Isto facilita a integração com o equipamento de cozinha já existente, simplificando as operações.

Como realizar a limpeza e manutenção dos elementos de aquecimento??

Os elementos de aquecimento desta salamandra são dobráveis, permitindo um acesso fácil e rápido para a limpeza. O corpo em aço inoxidável AISI 304 também simplifica a higienização diária.

É possível instalar esta salamandra em diferentes configurações de cozinha??

Sim, a salamandra elétrica pode ser utilizada sobre uma bancada ou instalada na parede com um suporte adicional, oferecendo flexibilidade para otimizar o espaço na sua cozinha. As dimensões de 400x477x513h mm são compactas para diversas configurações.

Que benefícios o aço inoxidável AISI 304 oferece para o uso profissional??

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, características cruciais em cozinhas profissionais. Garante durabilidade do equipamento e cumpre as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.