

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Salamandra Elétrica Trifásica 600mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRSMETRIF600	Modelo:	HRSMETRIF600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775755

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRSMETRIF600
EAN	8437006775755
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Salamandra elétrica trifásica versátil para grelhar, aquecer e dourar. Construção robusta em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

A Salamandra Elétrica Trifásica 600mm é um equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência na finalização de pratos. Concebida para grelhar, aquecer, dourar ou simplesmente manter alimentos quentes, este gratinador industrial em aço inoxidável AISI 304 garante robustez e durabilidade num ambiente de trabalho exigente. O seu design funcional otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa sirva pratos com acabamento perfeito e à temperatura ideal, mesmo durante os períodos de maior afluxo.

salamandra elétrica profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	600 x 477 x 513 mm
Potência Elétrica	4.2 KW
Tensão	380V3+N
Peso Líquido	68 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Grelha de Suporte	Removível, sistema anti-tombamento, compatível com GN 1/1 (modelos 600)
Elementos de Aquecimento	Dobráveis em aço inoxidável para fácil limpeza
Controlo de Temperatura	Através de regulador de energia

Indicadores	LED metálicos de funcionamento
Instalação	Possibilidade de montagem na parede (com suporte adicional)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, buffets e serviços de catering que necessitam de um desempenho consistente e resultados culinários de alta qualidade. Seja para gratinar uma lasanha, manter quentes os acompanhamentos num buffet de hotel 5 estrelas ou finalizar rapidamente pratos durante o rush do almoço num restaurante movimentado de 80 covers, a salamandra garante flexibilidade e eficiência. A sua capacidade de adaptação a diversas necessidades culinárias torna-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A salamandra distingue-se no mercado pela sua funcionalidade superior. O teto regulável em altura oferece controlo preciso sobre o grau de dourado e aquecimento, essencial para diferentes tipos de alimentos e texturas. Os elementos de aquecimento dobráveis, uma característica pensada para o dia a dia da cozinha, simplificam drasticamente as operações de limpeza e manutenção, poupando tempo valioso à sua equipa. A compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, combinada com o sistema anti-tombamento da grelha, otimiza o manuseamento e a segurança dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Esta salamandra é adequada para que tipo de cozinhas?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, buffets e snack-bares, onde a versatilidade de grelhar, aquecer e dourar alimentos é crucial. O seu desempenho trifásico de 4.2KW assegura eficiência em ambientes de alto volume.

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 neste equipamento?

O aço inoxidável AISI 304 garante alta resistência à corrosão e durabilidade, fundamental para as exigências de uma cozinha profissional. Além disso, facilita a limpeza e mantém os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Como é feito o controlo de temperatura e as opções de confeitão?

O controlo é realizado por um regulador de energia, permitindo ajustar com precisão a intensidade de aquecimento para grelhar, dourar, aquecer ou manter a temperatura dos alimentos. O teto regulável em altura complementa esta versatilidade.

Qual a melhor forma de limpar a salamandra e garantir a sua longevidade?

Para uma limpeza eficaz, os elementos de aquecimento são dobráveis, facilitando o acesso ao interior do equipamento. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável e a remoção diária da grelha de suporte.

Quais são as dimensões do equipamento e pode ser montado na parede?

A salamandra possui dimensões úteis de 600x477x513mm (C x P x A), o que a torna compacta para diversas configurações. Sim, existe a possibilidade de instalação na parede, mas requer um suporte adicional não incluído.