

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



Hotelequip.pt

Salamandra Elétrica Profissional Topo Fixo ES-538

Informacoes do Produto

SKU:	EU1786	Modelo:	ES-538
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	ES-538
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional de topo fixo ES-538. Ideal para gratinar, aquecer e confeccionar, com controlo de temperatura e temporizador.

Descricao Completa

Salamandra Elétrica — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade da salamandra elétrica profissional ES-538, um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua robusta estrutura em aço inoxidável, esta salamandra de topo fixo é perfeita para gratinar, aquecer e confeccionar uma vasta gama de pratos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a rapidez com que os pratos são finalizados, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação dos clientes. Este gratinador versátil oferece controlo preciso de temperatura e tempo, elementos cruciais para a perfeição culinária que o seu restaurante merece.

Aplicações

Esta salamandra elétrica é ideal para uma variedade de ambientes profissionais exigentes. É perfeita para o seu restaurante, onde pode ser utilizada para dar um toque final de gratinado a pratos, manter alimentos quentes antes de servir ou até mesmo cozinhar pratos mais delicados com precisão. Em cafetarias movimentadas ou buffets de hotel, a sua capacidade multifunções permite agilizar o serviço e garantir que todos os pratos chegam à mesa na temperatura e textura ideais. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na uma escolha inteligente para operações de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Estrutura	Aço inoxidável
Resistências	Blindadas
Termostato Regulável	50°C-300°C
Temporizador	Até 30 minutos

Indicadores	Luminosos de funcionamento e aquecimento
Bandeja	Amovível para recolha de migalhas
Potência Elétrica	2,50kW
Tensão/Frequência	220V/50Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	580x400x380mm