

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 rapido
ao produto

Salamandra Elétrica Profissional com Dupla Resistência

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.130.0010	Modelo:	SEF 450I
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 400 x 455 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SEF 450I
Energia	Elétrico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional com dupla resistência para gratinar, aquecer e confeccionar. Estrutura em aço inox e potência ajustável.

Descricao Completa

Explore a versatilidade desta salamandra elétrica, concebida para gratinar, aquecer e confeccionar uma ampla variedade de pratos com eficiência e precisão. Esta unidade destaca-se pela sua capacidade multifuncional, sendo um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional. Com duas resistências, uma superior e outra inferior, assegura uma distribuição de calor equilibrada para resultados culinários excepcionais.

salamandra elétrica — Gratinador Elétrico — Principais Vantagens

Equipada com controlo de potência ajustável, esta salamandra permite adaptar o nível de calor às necessidades específicas de cada prato, otimizando o consumo energético. Os seus elementos de aquecimento em aço inoxidável garantem durabilidade e uma performance constante. Além disso, a estrutura robusta em aço inox confere resistência e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets e cafetarias, este equipamento é perfeito para preparar desde pratos gratinados com um acabamento dourado e crocante, até ao aquecimento de alimentos para servir à temperatura ideal. A sua capacidade de adaptação a diversas técnicas culinárias torna-o uma peça central para aumentar a produtividade e a qualidade no serviço de refeições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x400x455 mm
Resistências	1 superior, 1 inferior
Controlo de Potência	Ajustável através de reguladores de energia
Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Estrutura	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta salamandra é mais adequada?

Esta salamandra é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, assim como para buffets e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de um equipamento versátil e eficiente para gratinar, aquecer e cozinhar.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável não só garante uma alta durabilidade como também facilita a sua limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos.

Como o controlo de potência ajustável beneficia a minha operação?

O controlo ajustável da potência permite uma adaptação precisa do calor, o que é fundamental para otimizar a cocção de diferentes alimentos e gerir o consumo energético de forma mais eficiente.

Posso usar esta salamandra para gratinar diversos tipos de pratos?

Com as resistências superior e inferior, este gratinador proporciona um calor uniforme, sendo perfeitamente adequado para dar um toque final a lasanhas, tostas, e uma vasta gama de pratos gratinados.

Quais são os benefícios das resistências em aço inoxidável?

As resistências em aço inoxidável são conhecidas pela sua robustez e resistência à corrosão, assegurando um aquecimento rápido e consistente, bem como uma vida útil prolongada do equipamento.