

# 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 rápido  
ao produto



## Salamandra Elétrica Profissional 600mm

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS6.0.130.0011 | Modelo:    | SEF 600            |
| Marca: | Fiamma         | EAN:       | N/D                |
|        |                | Dimensões: | 600 x 640 x 590 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|         |            |
|---------|------------|
| Marca   | Fiamma     |
| Modelo  | SEF 600    |
| Energia | Elétrico   |
| Tipo    | Salamandra |

### Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta em aço inox, ideal para gratinar, aquecer e confeccionar. Inclui 2 zonas com resistência Incoloy de 400°C.

## Descricao Completa

### Salamandra — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com uma salamandra elétrica de elevada performance, concebida para otimizar o processo de gratinar e aquecer alimentos. Este versátil aparelho é ideal para manter os pratos à temperatura perfeita ou finalizá-los com um toque dourado. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração exigentes. Com duas zonas de aquecimento independentes, a salamandra oferece flexibilidade total, permitindo-lhe gerir diferentes preparações simultaneamente. Poderá assim assegurar que cada prato é servido na sua melhor condição, impressionando os seus clientes com qualidade e eficiência.

Um pormenor funcional é o controlo independente de cada zona de aquecimento. Este design inteligente permite-lhe poupar energia ao utilizar apenas a área necessária ou adaptar-se a diferentes necessidades de confeção. As resistências blindadas Incoloy são sinónimo de fiabilidade e uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. Este sistema assegura uma temperatura estável de até 400°C, ideal para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o gratinado perfeito à manutenção de temperatura de iguarias mais delicadas.

### Aplicações Profissionais

Esta salamandra elétrica é uma aquisição valiosa para uma variedade de estabelecimentos na área da restauração. Será um excelente complemento para restaurantes que pretendem gratinar pratos de massa, lasanhas, tostas mistas ou dar um acabamento crocante a outros pratos principais. Em cozinhas de hotelaria, serve perfeitamente para manter os componentes de um pequeno-almoço buffet quentes ou para preparar molhos e queijos em gratinado de forma rápida e eficiente. Também é perfeitamente adequada para serviços de catering e snack-bares, onde a rapidez no reaquecimento e na finalização dos pratos é crucial para a satisfação do cliente.

No contexto de refeitórios e cantinas, este gratinador industrial pode ser utilizado para gratinar grandes volumes de alimentos, garantindo que chegam à mesa com a melhor apresentação e sabor. A sua adaptabilidade permite cozinheiros e chefes de cozinha explorarem diversas técnicas de finalização de pratos, elevando a experiência gastronómica. O design compacto e as dimensões otimizadas tornam-na uma solução prática mesmo em cozinhas com espaço limitado, oferecendo um desempenho excecional sem comprometer a funcionalidade. Adicionalmente, a placa superior móvel melhora a versatilidade, facilitando o acesso e a limpeza.

## Características Técnicas

|                       |                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Tipo de Equipamento   | Salamandra Elétrica                                             |
| Funções               | Gratinar, Aquecer, Confeccionar                                 |
| Controlo              | Comutador para controlo independente das 2 zonas de aquecimento |
| Resistências          | 2 Módulos de resistências blindadas Incoloy                     |
| Temperatura Máxima    | 400°C                                                           |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável                                                  |
| Dimensões (LPA)       | 600x640x590 mm                                                  |
| Placa superior        | Móvel                                                           |

## Perguntas Frequentes

### 1. Quais os benefícios das resistências blindadas Incoloy?

As resistências blindadas Incoloy são projetadas para durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma vida útil prolongada ao equipamento e uma temperatura de aquecimento consistente para resultados culinários de excelência.

### 2. É possível controlar o aquecimento de forma independente?

Sim, o equipamento dispõe de um comutador que permite o controlo independente de duas zonas de aquecimento, oferecendo maior flexibilidade e precisão na confeção de diferentes pratos simultaneamente.

### 3. Quais as principais aplicações desta salamandra em cozinhas profissionais?

Esta salamandra é ideal para gratinar uma variedade de pratos, manter alimentos quentes em buffet, tostar rapidamente e finalizar preparações culinárias, sendo versátil para restaurantes, hotéis e snack-bares.

### 4. A estrutura em aço inoxidável é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável foi desenvolvida para ser robusta e, ao mesmo tempo, facilitar a limpeza diária, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas em ambientes de cozinha profissional.

### 5. Qual a temperatura máxima que a salamandra consegue atingir?

A salamandra consegue atingir uma temperatura de aquecimento estabilizada de 400°C, o que é ideal para gratinar e manter diversos pratos quentes de forma eficiente e segura.