

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 a Gás Profissional com Placa Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.131.0001	Modelo:	SGF 600
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 640 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SGF 600
Energia	Elétrico, Gás
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra a gás profissional com placa móvel, ideal para gratinar, aquecer e confeccionar. Estrutura em aço inox. Máx. 800 °C.

Descricao Completa

Explore a versatilidade culinária com a nossa salamandra a gás profissional, um equipamento multifuncional concebido para gratinar, aquecer e confeccionar uma vasta gama de pratos com agilidade e eficiência. Essencial em qualquer cozinha de restauração moderna, este gratinador a gás permite alcançar temperaturas entre 700 °C e 800 °C, garantindo resultados perfeitos e texturas crocantes.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção – um fator crucial para os ritmos exigentes de restaurantes e hotéis. Equipada com dois queimadores infravermelhos duplos e termopares de segurança, esta salamandra proporciona um controlo preciso e uma operação segura em ambientes de alta pressão. Com um design bem pensado, integra-se harmoniosamente, providenciando uma solução compacta e de alto desempenho para o seu espaço de trabalho.

salamandra a gás — Gratinador — Principais Vantagens

- **Versatilidade Culinária:** Permite gratinar, aquecer e cozinhar, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.
- **Aquecimento Rápido e Eficaz:** Alcança temperaturas elevadas de 700 °C a 800 °C, ideal para finalizações rápidas e saborosas.
- **Segurança Reforçada:** Inclui queimadores infravermelhos duplos com termopares de segurança para uma operação fiável.
- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** Cada queimador possui 60mm de largura, oferecendo uma distribuição de calor uniforme e controlo apurado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados e snack-bares a hotéis e estabelecimentos de catering. É particularmente útil para finalizar pratos que requerem um último toque de aquecimento ou gratinação, como lasanhas, gratinados de batata, tostas, ou para manter alimentos na temperatura ideal antes de serem servidos. A sua capacidade de atingir altas temperaturas rapidamente torna-o essencial para otimizar o serviço e a qualidade da confeção.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Salamandra a gás profissional
Funções	Gratinar, aquecer, confeccionar
Queimadores	2 queimadores infravermelhos duplos
Segurança	Termopares de segurança
Largura do Queimador	60 mm
Temperatura Máxima	700 °C - 800 °C (dependendo do tipo de gás)
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Gás	Gás
Dimensões (LPA)	600x640x590 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é adequado este equipamento?

Esta salamandra é compatível com gás, que permite atingir as elevadas temperaturas necessárias para gratinar e finalizar pratos.

Quais as principais funções deste aparelho?

O aparelho é projetado para gratinar, aquecer e confeccionar diversos pratos, oferecendo grande versatilidade na cozinha profissional.

Qual a temperatura máxima que a salamandra pode atingir?

Dependendo do tipo de gás utilizado, a temperatura pode variar entre 700 °C e 800 °C, ideal para um acabamento perfeito dos seus pratos.

Este equipamento é seguro para uso profissional?

Sim, está equipado com dois queimadores infravermelhos duplos e termopares de segurança, garantindo uma operação segura e fiável em ambientes exigentes.

Qual o material de construção da salamandra?

A estrutura é integralmente construída em aço inoxidável, um material durável e higiénico, fácil de limpar e resistente à corrosão, adequado para cozinhas profissionais.