

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 com PDS 600x640x590 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.130.0012	Modelo:	SEF 600 Q
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 640 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SEF 600 Q
Energia	Elétrico
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional com PDS para gratinar, aquecer e confeccionar rapidamente. Economia de energia. Ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Salamandra – Principais Vantagens

Este equipamento profissional revoluciona a forma como gratina, aquece e confecciona os seus pratos, garantindo resultados excecionais e uma eficiência energética notável. Desfrute da conveniência de ter uma placa superior móvel, perfeita para adaptar-se às suas necessidades na cozinha, e um inovador sistema de deteção de prato (PDS) que otimiza o consumo energético, ativando o aquecimento apenas quando necessário. Com um aquecimento ultrarrápido, atinge 400°C em apenas 5 segundos, economizando até 35% de energia. Este aparelho é uma mais-valia incontestável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e espaços de restauração com alto volume de serviço, este gratinador elétrico é a solução robusta e versátil para a sua operação. A sua capacidade de aquecer rapidamente e a funcionalidade multifunções permitem gratinar queijos em massas, manter pratos sempre quentes antes de servir ou confeccionar uma variedade de iguarias com precisão. A poupança de energia e a estrutura em aço inoxidável garantem durabilidade e uma fácil manutenção, características cruciais para o ambiente exigente da hotelaria e restauração. Este fogão moderno irá certamente agilizar os processos na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	600x640x590 mm
Funções:	Gratinar, aquecer, confeccionar
Sistema de Aquecimento:	Sistema de Deteção de Prato (PDS)
Tempo de Aquecimento:	400°C em 5 segundos
Poupança de Energia:	Até 35%

Controlo de Zonas de Aquecimento:	Comutador independente para 2 zonas
Material da Estrutura:	Aço inoxidável
Placa:	Placa superior móvel

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema PDS?

O sistema PDS (detecção de prato) permite uma confeção instantânea e uma significativa poupança de energia, aquecendo apenas quando deteta um prato, o que reduz custos operacionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável foi concebida para ser durável e de fácil limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento na sua cozinha profissional.

Posso controlar as zonas de aquecimento de forma independente?

Com certeza. O aparelho possui um comutador que permite o controlo independente de duas zonas de aquecimento, oferecendo maior flexibilidade e precisão na confeção.

Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

Este aparelho é ideal para qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias, que necessitem de um equipamento versátil para gratinar, aquecer ou confeccionar pratos com rapidez e eficiência.

Qual o tempo necessário para atingir a temperatura máxima de aquecimento?

Graças à sua tecnologia avançada, a salamandra atinge uma temperatura de 400°C em apenas 5 segundos, garantindo um serviço rápido e eficaz, mesmo nos picos de trabalho.