

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 rápido
ao produto



Salamandra Elétrica Profissional com PDS 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.130.0013	Modelo:	SEF 800 Q
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 640 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	SEF 800 Q
Energia	Elétrico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra elétrica profissional robusta em aço inox, com placa superior móvel e sistema PDS para aquecimento ultrarrápido e poupança. 800mm.

Descricao Completa

Salamandra — Principais Vantagens

Este gratinador elétrico multifuncional é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com a sua capacidade de gratinar, aquecer e confeccionar uma vasta gama de pratos, este equipamento destaca-se pela rapidez e poupança energética. O sistema de deteção de prato (PDS) incorporado assegura um aquecimento instantâneo, atingindo 400°C em apenas 5 segundos, e proporciona uma poupança de energia de 35%.

A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração movimentados. A placa superior móvel adapta-se a diferentes alturas de prato, otimizando o processo de confeção. O controlo independente das duas zonas de aquecimento oferece flexibilidade total, permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos com necessidades térmicas distintas.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, hotéis, buffets e cafetarias, este assador elétrico otimiza a produtividade na sua cozinha. Chefs podem gratinar queijos em massas, aquecer rapidamente entradas e manter pratos principais à temperatura ideal. A sua rapidez e precisão fazem dele um equipamento indispensável para serviços de almoço e jantar onde o tempo e a qualidade são cruciais.

Esta unidade é particularmente útil em espaços com elevado volume de serviço, onde a agilidade na confeção e a capacidade de resposta são essenciais. A tecnologia de poupança de energia não só reduz os custos operacionais, como também contribui para uma operação mais sustentável do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x640x590 mm
Sistema de Deteção de Prato (PDS)	Sim
Aquecimento	400°C em 5 segundos
Poupança de Energia	35%

Controlo de Zonas de Aquecimento	Independente (2 zonas)
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema PDS?

O sistema PDS permite um aquecimento ultrarrápido, atingindo 400°C em apenas 5 segundos, otimizando o tempo de confeção e a poupança de energia em 35%.

Posso gratinar e aquecer pratos diferentes ao mesmo tempo?

Sim, o comutador de controlo independente das duas zonas de aquecimento permite-lhe preparar diferentes pratos simultaneamente, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Que tipo de pratos posso preparar ou finalizar com esta salamandra?

Esta salamandra é multifuncional, ideal para gratinar queijos, aquecer entradas, finalizar pratos de carne ou peixe, e manter alimentos quentes à temperatura de serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável foi concebida para ser durável e de fácil higienização, um fator crucial em cozinhas com elevada exigência.

Este equipamento é adequado para catering ou buffets?

Com a sua capacidade de aquecimento rápido e versatilidade, é perfeitamente adequado para serviços de catering e buffets, onde a agilidade e a manutenção da qualidade dos alimentos são prioritárias.