

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



Hotelequip.pt

Prancha Elétrica Canelada GRS-5 | 255x225mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5100030	Modelo:	5100030
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005010
Modelo	5100030
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descrição Resumida

Prancha elétrica canelada GRS-5 para uso profissional. Ideal para grelhar carnes, peixe e sanduíches, com 1800W, superfície de 255x225mm e termóstato até 250°C.

Descrição Completa

Prancha Elétrica Canelada — Principais Vantagens

A prancha elétrica canelada (griddle) GRS-5 é o equipamento ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na confecção de diversos alimentos. A sua superfície canelada permite uma cocção uniforme, criando aquela marcação apetitosa típica de grelhados, ao mesmo tempo que assegura uma excelente distribuição de calor.

Construída em aço inoxidável de alta durabilidade, esta prancha foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes HORECA, garantindo uma longa vida útil e fácil manutenção. O termóstato regulável até 250°C oferece um controlo preciso da temperatura, adaptando-se às necessidades de cada receita e tipo de alimento.

A tampa grill regulável em altura, com inclinação e travão, proporciona flexibilidade total na preparação, quer seja para selar carnes, aquecer sanduíches ou cozinhar legumes. O sistema de recolha de gordura frontal simplifica a limpeza, contribuindo para a higiene e segurança alimentar da sua cozinha.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, bares, cafés e outros estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de grelhar uma variedade de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e sanduíches. A sua compactidade torna-a ideal para cozinhas com espaço limitado, nomeadamente em áreas de snack ou balcão.

É uma solução robusta para o serviço de almoços e jantares de elevado movimento, bem como para o pequeno-almoço e lanches, onde a versatilidade e a rapidez são cruciais para satisfazer os clientes. A capacidade de ajustar a tampa permite ainda a preparação de alimentos com diferentes espessuras.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Carroçaria	Aço inoxidável
Placa de Base	Canelada
Tampa Grill	Canelada, regulável em altura com inclinação e travão
Termóstato	Regulável até 250º
Recolhedor de Gordura	Frontal
Potência Total	1800 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU
Superfície da Placa	255 mm x 225 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	400 mm x 435 mm x 240 mm
Peso Líquido	20 kg