

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

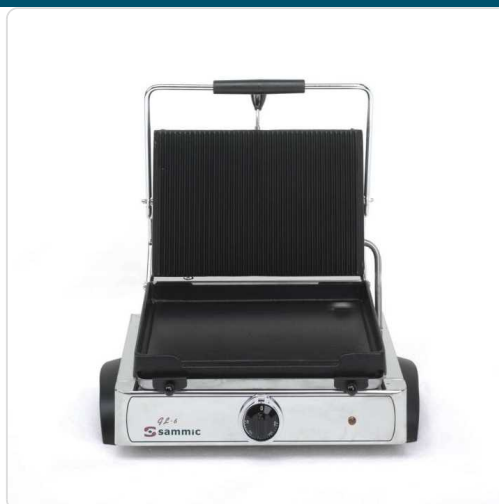


Prancha Elétrica Lisa 230V 3000W para Snack-Bar

Informacoes do Produto

SKU:	SM5100042	Modelo:	5100042
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005041
Modelo	5100042
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Prancha elétrica lisa de 3000W para snack-bares, ideal para cozedura eficiente e rápida. Dimensões compactas: 512x430x240 mm.

Descricao Completa

Prancha Elétrica Lisa — Prancha Elétrica para Snack-Bar — Principais Vantagens

Esta prancha elétrica, também conhecida como chapa eletrificada ou griddle, é um equipamento robusto e versátil, concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho. Com uma superfície de cozedura totalmente lisa, é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixe até ovos e vegetais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e resultados perfeitos.

Construída com carroçaria em aço inoxidável e placa de ferro fundido, a durabilidade é uma prioridade, assegurando um desempenho fiável a longo prazo. O controlo preciso da temperatura até 250° Celsius, através de termóstato regulável, permite adaptar a cozedura a diferentes tipos de iguarias, otimizando tanto o sabor como a textura. A tampa regulável em altura, com travão, oferece flexibilidade para alimentos de várias espessuras, facilitando a confeção sem perdas de calor.

A eficiência energética é um fator chave, com 3000 W de potência que garantem um aquecimento rápido e manutenção estável da temperatura, reduzindo o consumo e os custos operacionais. O design pensado para a higiene e facilidade de limpeza inclui um recolhedor de gordura frontal, tornando a manutenção diária simples e rápida, essencial para cumprir as normas HACCP em ambientes profissionais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e hotéis. É ideal para cozinhas com espaço otimizado que procuram uma solução eficiente e compacta para a confeção rápida de pequenos-almoços, almoços e jantares, suportando ambientes de trabalho contínuo e intenso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Superfície de Ferro Fundido	Sim
Aparelho Elétrico	Sim
Cozedura Inferior	Sim
Cozedura Superior	Sim
Placa Inferior	Lisa
Placa Superior	Lisa
Potência Total	3000 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Ficha	EU
Superfície da Placa	365 mm x 245 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	512 mm x 430 mm x 240 mm
Peso Líquido	28 kg