

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

Plancha a Gás 800mm | Superfície Aço | 3 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130317	Modelo:	5130317
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000596

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000596
Modelo	5130317
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Descrição Resumida

Plancha a gás profissional com 3 queimadores e superfície de aço de 783x395mm. Ideal para restaurantes e hotelaria, garantindo cocção eficiente e fácil limpeza.

Descrição Completa

Plancha a Gás Profissional — Principais Vantagens

Esta plancha a gás (também conhecida como chapa ou grelhador) foi concebida para oferecer um desempenho excecional em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo diário. A superfície de cocção em aço de alta dureza assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos na perfeição.

Equipada com três queimadores independentes e torneiras de grande precisão com válvula de segurança, proporciona controlo total sobre a temperatura e o consumo de gás. A sua robustez e funcionalidades avançadas contribuem para uma operação eficiente e segura, permitindo aos chefs concentrar-se na arte de bem cozinhar. O sistema de recolha de gordura, extraível e fácil de limpar, simplifica as tarefas de manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos HORECA, desde restaurantes de cozinha rápida e hamburguerias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeitamente adequado para a preparação de carnes, peixes, vegetais e até panquecas ou ovos, permitindo uma cocção rápida e simultânea graças aos três queimadores independentes.

A sua capacidade de manter temperaturas constantes e a vasta superfície de trabalho tornam-no indispensável para serviços com alto volume de clientes, garantindo sempre resultados de elevada qualidade. A facilidade de limpeza e a durabilidade do equipamento asseguram um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Recipiente de Gordura	Extraível, grande capacidade, fácil limpeza
Queimadores	3, de aço inoxidável com revestimento de titânio
Acendedor	Independente para cada queimador
Placa de Cocção	Aço de grande dureza, 6 mm de espessura
Tipo de Energia	Gás
Potência Total	8250 W
Superfície da Placa	783 mm x 395 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	800 mm x 507 mm x 234 mm
Peso Líquido	26 kg