

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Plancha Snack a Gás 98cm com 3 Queimadores e Placa Aço

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130322	Modelo:	5130322
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000602

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000602
Modelo	5130322
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Descrição Resumida

Plancha a gás profissional com 3 queimadores e placa de aço de 6mm. Ideal para snacks em hotelaria e restauração, com 983x395mm de superfície.

Descrição Completa

Plancha Snack a Gás — Principais Vantagens

A plancha snack a gás (também conhecida como chapa ou griddle) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de cocção robusta e eficiente para a preparação rápida de uma vasta gama de alimentos. Concebida para o setor HORECA, esta unidade garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, destacando-se pela sua estrutura em aço inoxidável, que proporciona uma excecional resistência à corrosão e facilidade de manutenção.

Equipada com três queimadores independentes, a plancha permite um controlo preciso da temperatura em diferentes zonas da placa, otimizando o processo de confeção e a eficiência energética. A sua placa de aço de grande dureza, com 6 mm de espessura, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção térmica, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais ou tostas com resultados perfeitos. Além disso, a segurança é reforçada por torneiras de grande precisão com válvula de segurança, garantindo um funcionamento fiável e controlado.

Pensada para a praticidade e higiene, inclui um recipiente recolhedor de gordura de tamanho generoso, facilmente extraível e lavável, o que simplifica as tarefas de limpeza pós-serviço. Este design ergonómico contribui para um fluxo de trabalho mais eficiente e para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

Aplicações

Esta plancha a gás é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis e cozinhas industriais. É ideal para casas de hambúrgueres e estabelecimentos de fast-food que necessitam de uma solução robusta para a preparação contínua de snacks e refeições rápidas. A sua capacidade e design robusto tornam-na também uma excelente escolha para eventos de catering ou espaços com elevado volume de

produção, onde a rapidez e a consistência são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Recipiente de Gordura	Extraível, de tamanho grande e fácil de limpar
Torneiras	Grande precisão com válvula de segurança
Queimadores	3, com acendedor independente, em aço inoxidável com revestimento de titânio
Placa de Cozedura	Aço de grande dureza, 6 mm de espessura
Tipo de Aparelho	Gás (não elétrico)
Superfície de Aço	Sim
Potência Total	9300 W
Superfície da Placa	983 mm x 395 mm
Dimensões Exteriores (LPA)	1020 mm x 507 mm x 234 mm
Peso Líquido	36 kg