

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

Plancha a Gás Cromada 600 mm, 2 Queimadores, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130332	Modelo:	5130332
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005102
Modelo	5130332
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Descrição Resumida

Plancha a gás profissional com 2 queimadores independentes e superfície de cromo duro. Ideal para hotelaria e restauração, 600x507x234 mm.

Descrição Completa

Plancha a Gás Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta plancha a gás (chapa), concebida para o ambiente profissional exigente da restauração e hotelaria, prima pela durabilidade e eficiência. Com uma estrutura integral em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e facilita a higiene diária, essencial em qualquer cozinha certificada.

As suas superfícies de cromo duro de 15 mm asseguram uma cozedura uniforme e evitam a aderência dos alimentos, otimizando o processo de confeção e a qualidade dos pratos servidos. Os dois queimadores independentes, fabricados em aço inoxidável e revestidos a titânio, oferecem controlo preciso da temperatura, permitindo preparar diferentes alimentos em simultâneo com máxima eficiência energética.

A segurança é primordial, com torneiras de grande precisão equipadas com válvula de segurança, proporcionando um manuseamento fiável em cozinhas de alto volume. O recipiente recolhedor de gordura de grande capacidade facilita significativamente a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico.

Aplicações

Esta plancha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, bares de tapas, cafés, hotéis e cozinhas industriais. É perfeitamente adequada para a confeção de carnes grelhadas, peixe, legumes, ovos, e outros alimentos que exijam uma superfície de cozedura uniforme e de alta temperatura. O seu design compacto torna-a apropriada tanto para cozinhas com espaço limitado como para linhas de confeção mais amplas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície da Placa	Cromo duro, 15 mm espessura
Tipo de Aparelho	A gás
Queimadores	2, independentes, aço inoxidável com revestimento de titânio
Potência Total	5800 W
Superfície de Cozedura	555 mm x 400 mm
Largura	600 mm
Profundidade	507 mm
Altura	234 mm
Peso Líquido	35 kg
Características Adicionais	Recipiente recolhedor de gordura grande, fácil de limpar; Torneiras de precisão com válvula de segurança