

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Plancha a Gás 3 Queimadores Cromada 755x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130337	Modelo:	5130337
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005119
Modelo	5130337
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	550, 600, 900
-------	---------------

Nº de Queimadores	3
-------------------	---

Descricao Resumida

Plancha a gás profissional com 3 queimadores independentes, placa de cromo duro 755x400 mm e 8700 W de potência. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Plancha a Gás Profissional – Principais Vantagens

Concebida para o setor Horeca e hotelaria, esta plancha a gás (grelhador ou chapa) otimiza a eficiência e a qualidade na preparação de uma vasta gama de alimentos. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas de alto rendimento. A superfície de cromo duro de 15 mm de espessura é ideal para um aquecimento rápido e uniforme, permitindo cozinhar com precisão e reter os sucos dos alimentos.

Os 3 queimadores independentes, equipados com acendedor, oferecem controlo total sobre as zonas de cozedura, permitindo ajustar a temperatura consoante as necessidades específicas de cada prato. As torneiras de alta precisão com válvula de segurança proporcionam uma operação segura e fiável, garantindo a tranquilidade dos utilizadores em ambientes profissionais.

A facilidade de limpeza é um dos seus maiores atributos, graças à placa de cromo duro que evita a aderência de alimentos e ao recipiente recolhedor de gordura de grande capacidade, que simplifica a manutenção diária e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Aplicações

É a solução perfeita para restaurantes, bares, hotéis e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e versátil para confeccionar carnes, peixes, vegetais e sanduíches. A sua capacidade de aquecimento rápido e a superfície generosa tornam-na ideal para serviços com elevado volume de pedidos, garantindo sempre resultados excecionais e consistentes.

Especificações Técnicas

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

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de cozedura	Cromo duro, 15 mm espessura
Tipo de Aparelho	A gás
Queimadores	3 (independentes com acendedor)
Material Queimadores	Aço inoxidável com revestimento de titânio
Potência Total	8700 W
Superfície da placa	755 mm x 400 mm
Largura	800 mm
Profundidade	507 mm
Altura	234 mm
Peso líquido	52 kg