

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Vitrocerâmico Elétrico GV-10LL Duplo Efetivo

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130376	Modelo:	5130376
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004990

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004990
Modelo	5130376

Descricao Resumida

Grelhador vitrocerâmico elétrico de 3400W com placas lisas. Aquecimento rápido e controlo de temperatura até 300°C para uso profissional em HORECA.

Descricao Completa

Grelhador Vitrocerâmico Elétrico — Principais Vantagens

Este grelhador vitrocerâmico elétrico de alto desempenho (ou contact grill) foi concebido para atender às exigências robustas do setor HORECA e hotelaria, garantindo rapidez e eficiência na preparação de alimentos. A sua conceção inovadora com superfícies vitrocerâmicas permite cozinhar diretamente, assegurando um aquecimento rápido e uniforme para resultados culinários excecionais.

Construído com uma carroçaria em aço inoxidável de alta qualidade, o equipamento é sinónimo de durabilidade e facilidade de manutenção. A regulação precisa da temperatura até 300°C oferece controlo total sobre o processo de confeção, adaptando-se a uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até sandes e vegetais.

A higiene é um pilar fundamental neste design, com uma aba em aço inoxidável que facilita a limpeza diária e uma caixa de recolha de resíduos integrada. Estas características contribuem para um ambiente de trabalho mais limpo e para a conformidade com as normas sanitárias aplicáveis no sector.

Aplicações

Este grelhador é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, bares, hotéis e estabelecimentos de fast-food que procuram uma solução eficiente para o serviço contínuo. A sua capacidade de aquecimento rápido e a possibilidade de cozinhar em superfícies lisas tornam-no perfeito para preparar rapidamente sandes, tostas, carnes grelhadas e vegetais. É especialmente útil em operações que exigem versatilidade e a capacidade de lidar com picos de procura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Carroçaria	Aço inoxidável
Superfícies de Cozedura	Inferior e superior vitrocerâmicas lisas
Dimensões da Placa	538 mm x 248 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	3400 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU
Termóstato	Regulável até 300°C
Dimensões Exteriores (L x P x A)	635 mm x 440 mm x 245 mm
Peso Líquido	21.5 kg