

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prancha Elétrica Lisa e Canelada GL-6, 3000W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM5100038 | Modelo: | 5100038 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005034 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005034 |
| Modelo | 5100038 |

Descricao Resumida

Prancha elétrica profissional de 3000W com placa combinada, lisa e canelada, termóstato regulável e recolhedor de gordura para hotelaria e restauração. Dimensões compactas.

Descrição Completa

Prancha Elétrica Profissional — Prancha Elétrica Lisa e Canelada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta prancha elétrica (também conhecida como chapa ou grill) oferece uma solução versátil para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a vegetais e sanduíches. A sua carroçaria em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração.

A placa combinada, com superfícies lisa e canelada, permite flexibilidade na preparação dos pratos, conferindo diferentes texturas e apresentações aos alimentos. O termóstato regulável até 250°C assegura um controlo preciso da temperatura, ideal para resultados culinários perfeitos e consistentes.

A tampa regulável em altura, com inclinação e travão, adapta-se às necessidades específicas de cada confeção, otimizando o processo de grelhados e garantindo um cozimento uniforme. Adicionalmente, o sistema de recolha de gordura frontal contribui para uma operação mais limpa e para a preparação de refeições mais saudáveis.

Aplicações

Esta prancha elétrica é a escolha ideal para restaurantes, bares, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de take-away que procuram um equipamento robusto e eficiente. É perfeita para servir grandes volumes de clientes, desde pequenos-almoços a jantares, permitindo agilizar o serviço e manter a qualidade dos grelhados em qualquer altura.

A sua adaptabilidade torna-a apta para cozinhas com espaço limitado, fornecendo uma solução compacta sem comprometer a capacidade de produção ou a qualidade dos pratos confeccionados.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|-----------------------------------|--|
| Carroçaria | Aço inoxidável |
| Superfície da placa | 365 mm x 225 mm (lisa e canelada) |
| Potência Total | 3000 W |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Termóstato Regulável | Até 250° |
| Tampa | Regulável em altura, inclinação e travão |
| Recolhedor de Gordura | Frontal |
| Dimensões Exteriores (LPA) | 512 mm x 435 mm x 240 mm |
| Peso Líquido | 28 kg |