

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Prancha Grelhadora Elétrica Canelada – 550x245mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM5100035 | Modelo: | 5100035 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005089 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005089 |
| Modelo | 5100035 |

Descricao Resumida

Prancha grelhadora elétrica profissional de 3600W, com placas caneladas de 550x245mm e termóstato ajustável. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Prancha Grelhadora Elétrica Canelada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta prancha grelhadora elétrica (também conhecida como chapa ou grill) de alto desempenho, fundamental para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e resultados impecáveis. Concebida para um uso contínuo, permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais, com a marca característica do grelhado canelado.

Fabricada com carroçaria em aço inoxidável e placas em ferro fundido canelado, garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional. O termóstato regulável oferece controlo preciso da temperatura até 250°, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias. Além disso, as tampas reguláveis em altura e basculantes facilitam a adaptação a alimentos de diversas espessuras, enquanto o recolhedor frontal de gordura simplifica a limpeza.

Ideal para cozinhas de ritmo acelerado, assegura uma confecção rápida e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos.

Aplicações

Esta prancha grelhadora é perfeita para restaurantes, esplanadas, hotéis, cafetarias e bares que necessitam de um equipamento elétrico robusto e versátil para confeccionar hambúrgueres, bifés, sandes quentes, wraps, panini e outros snacks. A sua superfície de 550x245 mm é adequada para operações de médio a grande volume, garantindo que consegue atender à procura dos seus clientes com agilidade e consistência.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|----------------|
| Carroçaria | Aço inoxidável |
| Placa de Base | Canelada |
| Tampa Grill | Canelada |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------|--|
| Termóstato | Regulável até 250° |
| Tampas | Reguláveis em altura, basculantes e com travão |
| Recolhedor de Gordura | Frontal |
| Potência Total | 3600 W |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Plugue | EU |
| Superfície da Placa | 550 mm x 245 mm |
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 690 mm x 430 mm x 240 mm |
| Peso Líquido | 37 kg |