

# 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



## Plancha Snack a Gás 98cm com 3 Queimadores e Placa Aço

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130322	<b>Modelo:</b>	5130322
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000602

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000602
<b>Modelo</b>	5130322

### Descricao Resumida

Plancha a gás profissional com 3 queimadores e placa de aço de 6mm. Ideal para snacks em hotelaria e restauração, com 983x395mm de superfície.

## Descricao Completa

### Plancha Snack a Gás — Principais Vantagens

A plancha snack a gás (também conhecida como chapa ou griddle) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de cocção robusta e eficiente para a preparação rápida de uma vasta gama de alimentos. Concebida para o setor HORECA, esta unidade garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, destacando-se pela sua estrutura em aço inoxidável, que proporciona uma excepcional resistência à corrosão e facilidade de manutenção.

Equipada com três queimadores independentes, a plancha permite um controlo preciso da temperatura em diferentes zonas da placa, otimizando o processo de confeção e a eficiência energética. A sua placa de aço de grande dureza, com 6 mm de espessura, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção térmica, ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais ou tostas com resultados perfeitos. Além disso, a segurança é reforçada por torneiras de grande precisão com válvula de segurança, garantindo um funcionamento fiável e controlado.

Pensada para a praticidade e higiene, inclui um recipiente recolhedor de gordura de tamanho generoso, facilmente extraível e lavável, o que simplifica as tarefas de limpeza pós-serviço. Este design ergonómico contribui para um fluxo de trabalho mais eficiente e para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Esta plancha a gás é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis e cozinhas industriais. É ideal para casas de hambúrgueres e estabelecimentos de fast-food que necessitam de uma solução robusta para a preparação contínua de snacks e refeições rápidas. A sua capacidade e design robusto tornam-na também uma excelente escolha para eventos de catering ou espaços com elevado volume de produção, onde a rapidez e a consistência são cruciais.

### Especificações Técnicas

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

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Recipiente de Gordura</b>	Extraível, de tamanho grande e fácil de limpar
<b>Torneiras</b>	Grande precisão com válvula de segurança
<b>Queimadores</b>	3, com acendedor independente, em aço inoxidável com revestimento de titânio
<b>Placa de Cozedura</b>	Aço de grande dureza, 6 mm de espessura
<b>Tipo de Aparelho</b>	Gás (não elétrico)
<b>Superfície de Aço</b>	Sim
<b>Potência Total</b>	9300 W
<b>Superfície da Placa</b>	983 mm x 395 mm
<b>Dimensões Exteriores (LPA)</b>	1020 mm x 507 mm x 234 mm
<b>Peso Líquido</b>	36 kg