

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Plancha a Gás Cromada 600 mm, 2 Queimadores, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130332	<b>Modelo:</b>	5130332
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005102

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005102
<b>Modelo</b>	5130332

### Descricao Resumida

Plancha a gás profissional com 2 queimadores independentes e superfície de cromo duro. Ideal para hotelaria e restauração, 600x507x234 mm.

## Descrição Completa

### Plancha a Gás Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta plancha a gás (chapa), concebida para o ambiente profissional exigente da restauração e hotelaria, prima pela durabilidade e eficiência. Com uma estrutura integral em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e facilita a higiene diária, essencial em qualquer cozinha certificada.

As suas superfícies de cromo duro de 15 mm asseguram uma cozedura uniforme e evitam a aderência dos alimentos, otimizando o processo de confeção e a qualidade dos pratos servidos. Os dois queimadores independentes, fabricados em aço inoxidável e revestidos a titânio, oferecem controlo preciso da temperatura, permitindo preparar diferentes alimentos em simultâneo com máxima eficiência energética.

A segurança é primordial, com torneiras de grande precisão equipadas com válvula de segurança, proporcionando um manuseamento fiável em cozinhas de alto volume. O recipiente recolhedor de gordura de grande capacidade facilita significativamente a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico.

### Aplicações

Esta plancha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, bares de tapas, cafés, hotéis e cozinhas industriais. É perfeitamente adequada para a confeção de carnes grelhadas, peixe, legumes, ovos, e outros alimentos que exijam uma superfície de cozedura uniforme e de alta temperatura. O seu design compacto torna-a apropriada tanto para cozinhas com espaço limitado como para linhas de confeção mais amplas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície da Placa	Cromo duro, 15 mm espessura
Tipo de Aparelho	A gás

<b>Queimadores</b>	2, independentes, aço inoxidável com revestimento de titânio
<b>Potência Total</b>	5800 W
<b>Superfície de Cozedura</b>	555 mm x 400 mm
<b>Largura</b>	600 mm
<b>Profundidade</b>	507 mm
<b>Altura</b>	234 mm
<b>Peso Líquido</b>	35 kg
<b>Características Adicionais</b>	Recipiente recolhedor de gordura grande, fácil de limpar; Torneiras de precisão com válvula de segurança