

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Grelhador a Gás c/ Fogão Integrado 383x395 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.313.0001	Modelo:	GGP 6.4 F
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP 6.4 F
Energia	Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Placa grelhadora a gás profissional com fogão integrado, ideal para otimizar espaço e funcionalidade em cozinhas de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

placa grelhadora a gás — Grelhador e Fogão — Principais Vantagens

Este equipamento versátil e robusto foi concebido para cozinhas profissionais, oferecendo a combinação ideal de uma placa grelhadora a gás e um fogão integrado. Com a sua estrutura em aço inoxidável e queimadores de alto rendimento, garante durabilidade e eficiência, fundamentais para o ritmo acelerado da restauração. A capacidade de grelhar e cozinhar num só aparelho otimiza o espaço e a funcionalidade da sua cozinha, tornando-o indispensável para diversos tipos de estabelecimentos.

Aplicações Profissionais

Desenvolvido a pensar nas exigências da hotelaria, restauração, e snack-bares, este aparelho de duplo propósito é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes grelhadas na perfeição a molhos delicados no fogão. A ignição independente para cada queimador proporciona um controlo preciso, essencial em ambientes profissionais onde a qualidade e a rapidez são cruciais. A molheira amovível em aço inoxidável facilita a limpeza, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	820x510x235 mm
Funções	Grelhar e cozinhar
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Amovível em aço inoxidável
Queimadores	Alto rendimento com sistema simplificado de troca de injetores
Ignição	Isqueiros independentes para cada queimador
Válvulas de Gás	Com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste equipamento?

A principal vantagem reside na sua dupla funcionalidade. Permite grelhar alimentos e cozinhar simultaneamente, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha profissional.

É fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível em aço inoxidável foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente de restauração.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotelaria, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de versatilidade e alto desempenho na confeção de alimentos.

Como é controlada a temperatura?

Cada queimador possui ignição independente através de isqueiros, permitindo um controlo preciso e individualizado da temperatura para cada zona de cocção.

O que garante a segurança no uso do gás?

As válvulas de gás estão equipadas com um sistema de segurança robusto, assegurando a proteção necessária contra possíveis fugas ou anomalias durante o funcionamento.