

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

Chapa de Grelhar a Gás Inox com Fogão Industrial 58x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.314.0001	Modelo:	GGP6.6F
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP6.6F
Energia	Gás
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás e fogão industrial em aço inoxidável, com 583x395 mm. Oferece alta eficiência e segurança para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar e Fogão — Principais Vantagens

Este equipamento versátil e eficiente combina duas funções essenciais numa única solução compacta, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os queimadores de alto rendimento garantem uma distribuição de calor otimizada tanto para grelhar como para cozinhar. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade na preparação de diversas refeições.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial com chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha de restauração, hotelaria ou catering. Proporciona a flexibilidade de preparar pratos grelhados, salteados e cozinhados simultaneamente, tornando-o indispensável para restaurantes, snack-bares e cantinas que exigem rapidez e eficiência. A capacidade de trocar os injetores de forma simplificada permite a adaptação a diferentes tipos de gás, aumentando a sua versatilidade em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Funções	Grelhar e Cozinhar
Estrutura	Aço Inoxidável
Molheira	Amovível em Aço Inoxidável
Queimadores	Alto rendimento com sistema de troca simplificada de injetores
Ignição	Isqueiros independentes para cada queimador
Válvulas de Gás	Com sistema de segurança
Dimensões (LPA)	1020x510x235 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás está este equipamento preparado?

O sistema de troca simplificada de injetores permite adaptar o equipamento a diferentes tipos de gás, como gás natural ou GLP, mediante a substituição dos injetores adequados.

É fácil limpar a chapa de grelhar e a estrutura?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com a sua dupla funcionalidade de grelhar e cozinhar num só aparelho, é uma excelente solução para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas com pouca área útil.

Os queimadores têm controlo de chama individual?

Sim, cada queimador possui um isqueiro independente e válvulas de gás com sistema de segurança, permitindo o controlo preciso da temperatura sobre diferentes zonas da chapa ou fogão.

Quais os benefícios de ter uma molheira amovível?

A molheira amovível facilita a recolha de gorduras e resíduos durante o processo de grelhar e cozinhar, tornando a limpeza pós-utilização mais prática e higiénica para o operador.