

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Grelhador a Gás com Fogão Integrado - 783x395 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.315.0001	Modelo:	GGP6.8F
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP6.8F
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Placa grelhadora a gás com fogão integrado, ideal para cozinhas profissionais. Oferece versatilidade para grelhar e cozinhar simultaneamente.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa grelhadora a gás com fogão integrado oferece uma solução versátil para otimizar o seu espaço e eficiência. Este equipamento robusto combina a capacidade de grelhar com a funcionalidade de uma zona de cozedura, permitindo preparar uma variedade de pratos em simultâneo com um único aparelho. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de elevado ritmo como restaurantes, hotéis e refeitórios.

Equipado com queimadores de alto rendimento e um sistema simplificado para troca de injetores, assegura uma operação contínua e adaptável às suas necessidades. A ignição independente para cada queimador e as válvulas de gás com sistema de segurança integrada conferem controlo preciso e maior tranquilidade durante a utilização. Perfeito para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a segurança e a qualidade culinária.

Placa Grelhadora a Gás — Placa Grelhadora e Fogão — Principais Vantagens

- Versatilidade para grelhar e cozinhar simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil e elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- Molheira amovível em aço inox, facilitando a recolha de gorduras e a higiene.
- Queimadores de alto desempenho com sistema de troca de injetores simplificado, garantindo eficiência energética e manutenção descomplicada.
- Ignição independente para cada queimador, proporcionando maior controlo sobre as diferentes zonas de cozedura.
- Válvulas de gás com sistema de segurança, assegurando uma operação fiável e protegida contra fugas.

Aplicações Profissionais

Esta combinação de grelhador a gás e fogão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. Em restaurantes, permite preparar entradas, pratos principais e acompanhamentos com grande rapidez. Para hotéis e serviços de catering, a sua capacidade multifuncional é perfeita para servir pequenos-almoços e eventos. Pode ainda ser um valioso ativo em cozinhas de escolas e instituições, onde a eficiência e a capacidade de diferentes preparações são cruciais para o serviço diário. A sua versatilidade torna-a um equipamento indispensável para

qualquer chef com visão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Funções	Grelhador e Fogão
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Amovível em aço inox
Queimadores	Alto rendimento, sistema simplificado de troca de injetores
Ignição	Isqueiros independentes para cada queimador
Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança
Dimensões (LPA)	1220x510x235 mm

Perguntas Frequentes

- Este equipamento pode ser usado em qualquer tipo de cozinha profissional?**
Sim, o design compacto e a construção robusta tornam-no ideal para espaços com limitações de tamanho ou para cozinhas que necessitem de modularidade.
- Como se processa a limpeza e manutenção da placa grelhadora e fogão?**
A sua estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.
- É possível adaptar o equipamento a diferentes tipos de gás?**
Graças ao sistema simplificado de troca de injetores, é fácil adaptar o aparelho para funcionar com diferentes tipos de gás, conforme a necessidade do seu estabelecimento.
- Quais são as vantagens dos queimadores de alto rendimento?**
Os queimadores de alto rendimento garantem um aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para uma confeção eficiente e poupança de energia.
- Este equipamento inclui alguma funcionalidade de segurança adicional?**
Sim, está equipado com válvulas de gás que integram um sistema de segurança, prevenindo acidentes e garantindo uma operação segura na sua cozinha.