

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



Placa de Grelhar a Gás em Aço Polido de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.322.1003	Modelo:	GGP15.6 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP15.6 V21
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás profissional em aço polido com 555x400 mm, ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis. Queimadores de alto rendimento.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais, esta placa de confeção a gás combina robustez e eficiência, garantindo resultados excecionais na preparação dos seus pratos. A superfície de grelhar em aço polido oferece uma distribuição de calor uniforme, perfeita para selar carnes, legumes e outros alimentos com precisão, enquanto a estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza. O design compacto permite a sua integração em qualquer ambiente, otimizando o espaço de trabalho sem comprometer a performance. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram um aparelho de cozinha fiável com foco na qualidade.

Placa de Grelhar Gás — Principais Vantagens

- Queimadores de alto rendimento para um aquecimento rápido e consistente.
- Sistema simplificado de troca de injetores, facilitando a manutenção e adaptação a diferentes tipos de gás.
- Ignição independente para cada queimador, proporcionando controlo total sobre as zonas de confeção.
- Válvulas de gás com sistema de segurança, assegurando uma operação segura em ambientes de grande atividade.
- Molheira amovível em aço inox, para uma recolha eficiente de gorduras e resíduos, facilitando a higiene.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é a escolha acertada para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade na preparação dos alimentos são cruciais. É particularmente útil para grelhar uma variedade de itens no menu, desde carnes e peixe a sanduíches e vegetais. A sua versatilidade torna-a num fogão auxiliar prático para períodos de grande movimento, complementando outras estações de confeção. Um aparelho de cozinha robusto e confiável que irá elevar o padrão de serviço.

Características Técnicas

Tipo	Placa de Grelhar a Gás
Material da Placa	Aço Polido

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Dimensões da Placa (LPA)	555x400 mm
Dimensões Gerais (LPA)	620x510x305 mm
Molheira	Amovível em Inox
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de gás compatível com esta placa de grelhar?

Esta chapa de grelhar foi concebida com um sistema que permite a troca simplificada de injetores, tornando-a adaptável a diferentes tipos de gás, seja gás natural ou gás propano/butano, mediante a instalação adequada.

2. É fácil limpar a superfície de grelhar e a estrutura?

Sim, a superfície de grelhar em aço polido e a estrutura em aço inoxidável são extremamente fáceis de limpar. A molheira amovível em inox também contribui para uma manutenção higiénica e sem esforço.

3. Esta placa de grelhar é adequada para uso contínuo em cozinhas com grande volume de trabalho? Absolutamente. Os queimadores de alto rendimento e a robustez da estrutura em aço inoxidável tornam-na ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais, assegurando desempenho consistente e duradouro.

4. Posso controlar a temperatura de cada lado da chapa de forma independente?

Sim, o sistema de ignição através de isqueiros independentes para cada queimador permite um controlo separado das zonas de confeção, o que é perfeito para grelhar diferentes alimentos simultaneamente em diversas temperaturas.

5. Quais são as vantagens de ter uma molheira amovível nesta placa?

A molheira amovível facilita significativamente a recolha e o descarte de gorduras e resíduos de alimentos, promovendo uma área de trabalho mais limpa e organizada, e simplificando o processo de higienização após o uso.