

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 rápido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro 555x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.322.1002	Modelo:	GGP15.6C V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP15.6C V21
Energia	Gás
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600, 900
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional em aço com cromoduro de 555x400 mm. Ideal para cozinhas de restauração, com ignição individual e segurança.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente de chapa de grelhar a gás é ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua superfície de grelhado espelhada em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza fácil, essenciais para a alta rotação da restauração. Os queimadores de alto rendimento com ignição independente proporcionam um controlo preciso da temperatura, permitindo preparar uma variedade de pratos com excelência. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha intensos.

A versatilidade desta placa de confeção torna-a um recurso indispensável para otimizar o seu espaço de trabalho e agilizar a preparação de refeições. A construção de elevada qualidade e o design funcional contribuem para um desempenho consistente e uma longa vida útil. Com este grelhador industrial, a sua equipa pode preparar rapidamente pratos saborosos, desde carnes e peixe a vegetais, mantendo a qualidade que os seus clientes esperam.

Aplicações Profissionais

Pensada para a restauração moderna, esta chapa é perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e estabelecimentos de hotelaria que requerem um equipamento de cozinhado rápido e eficaz. A sua adaptabilidade permite a confeção de um vasto leque de alimentos, tornando-a uma solução versátil para menus diversificados. Com a capacidade de grelhar múltiplos ingredientes simultaneamente, aumenta a produtividade da cozinha, reduzindo os tempos de espera dos clientes.

Desde pequenos almoços a refeições completas, esta placa de fogão profissional adapta-se às necessidades de qualquer negócio alimentar que valorize a eficiência e a qualidade. É uma escolha excelente para chefs que procuram um controlo térmico superior e facilidade de manutenção para garantir o bom funcionamento diário da cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Material da Estrutura	Aço Inoxidável

Material da Placa	Aço com Cromoduro
Superfície da Placa	Espelhada
Queimadores	Alto rendimento com sistema de troca simplificado de injetores
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança
Dimensões da Placa (CPA)	555x400 mm
Dimensões do Equipamento (LPA)	620x510x305 mm
Molheira	Amovível em aço inox

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro?

A placa em cromoduro oferece uma superfície espelhada que garante uma distribuição de calor superior e uma limpeza mais fácil, otimizando o processo de confecção e a higiene na cozinha. Permite cozinhar diversos alimentos sem que adiram, garantindo resultados consistentes e profissionais.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma solução de grelhado a gás fiável e robusta. A sua capacidade de resposta a altas demandas torna-o perfeito para ambientes de restauração movimentados.

Como é feita a ignição dos queimadores?

A ignição dos queimadores é realizada através de isqueiros independentes para cada queimador, proporcionando um controlo individual e preciso sobre as zonas de cocção. Isso permite ajustar a intensidade do calor conforme a necessidade de cada preparação.

A manutenção e limpeza do aparelho são complicadas?

Não, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível simplificam significativamente a limpeza diária. A superfície em cromoduro também facilita a remoção de resíduos, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço.

Posso converter o tipo de gás utilizado neste grelhador?

Sim, os queimadores possuem um sistema simplificado de troca de injetores, permitindo a adaptação a diferentes tipos de gás. Esta flexibilidade é uma vantagem para cozinhas com requisitos energéticos específicos.