

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Chapa de Grelhar a Gás Inox, 755x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.323.1003	Modelo:	GGP15.8 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	820 x 510 x 305 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP15.8 V21
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600, 900

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás com superfície de 755x400 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox e queimadores de alto rendimento para eficiência.

Descrição Completa

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

Esta chapa de grelhar a gás foi concebida para oferecer versatilidade e eficiência em diversas cozinhas profissionais. Com uma superfície de 755x400 mm, permite preparar uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais, garantindo um cozinhado uniforme e de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente aos ritmos exigentes do setor. Um equipamento para cozinhar indispensável para qualquer negócio de restauração que procure excelência.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes. Os queimadores de alto rendimento, combinados com um sistema de ignição independente, oferecem um controlo preciso da temperatura, permitindo ao chef ajustar o calor para cada secção da área de cozinha. A estrutura e a molheira amovível em aço inox simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias, garantindo uma higiene impecável. Esta solução para o serviço de alimentação otimiza o fluxo de trabalho e contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, hotéis e snack-bares. É particularmente útil em cozinhas que necessitam de um aparelho de confeção fiável e de alto desempenho para preparar grandes volumes de comida. A sua capacidade de cozinhar de forma eficaz, sem comprometer a qualidade, torna-o uma peça central para qualquer operação culinária exigente. Profissionais da restauração encontrarão neste equipamento um aliado para a elaboração de ementas diversificadas.

A chapa de grelhar adapta-se facilmente a diferentes estilos de cozinha, desde a gastronomia tradicional à restauração rápida. A segurança é garantida pelas válvulas de gás com sistema de segurança, que proporcionam tranquilidade durante a operação. A sua presença melhora a capacidade de resposta da cozinha, permitindo um serviço mais rápido e eficiente aos clientes. É um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial que vise durabilidade e funcionalidade no

dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	820x510x305 mm
Dimensões da Placa	755x400 mm
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Molheira	Aço Inoxidável (amovível)
Queimadores	Alto rendimento com sistema de troca simples de injetores
Ignição	Isqueiros independentes para cada queimador
Sistema de Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar a chapa de grelhar? Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a higiene e otimizar o desempenho do equipamento. A molheira amovível facilita este processo.

É possível converter o equipamento para diferentes tipos de gás? Sim, os queimadores possuem um sistema simplificado de troca de injetores, permitindo a adaptação para diferentes fontes de gás. Recomenda-se que esta operação seja realizada por um técnico qualificado.

Este aparelho é adequado para utilização contínua em ambientes de grande produção? Absolutamente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e os queimadores de alto rendimento foram projetados para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais de grande volume.

Quais as vantagens dos isqueiros independentes? Os isqueiros independentes permitem um controlo preciso da temperatura em cada queimador, proporcionando maior flexibilidade no cozinhado e garantindo resultados consistentes para diferentes tipos de alimentos.

Qual a durabilidade esperada do sistema de ignição? O sistema de ignição, com isqueiros independentes para cada queimador, é construído com materiais de alta qualidade para assegurar uma longa vida útil e fiabilidade no dia a dia da cozinha.