

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro 755x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.323.1002	Modelo:	GGP15.8C V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	820 x 510 x 305 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Tipo

Chapa

Descrição Resumida

Chapa de grelhar a gás de 755x400 mm com superfície em cromoduro e estrutura em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais e hotéis.

Descrição Completa

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

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta chapa de grelhar, assegurando elevada durabilidade e eficiência na confeção. Concebida com uma superfície de cromoduro espelhada, proporciona uma distribuição de calor uniforme e um cozinhado impecável. Os queimadores de alto rendimento garantem uma resposta rápida às suas necessidades culinárias, otimizando o tempo de preparação e o consumo energético. A estrutura integral em aço inoxidável e a molheira amovível simplificam a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a sua durabilidade a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, unidades hoteleiras e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para grelhar diversos alimentos simultaneamente, desde carnes a vegetais, torna-a imprescindível para quem procura versatilidade e resultados consistentes. A ignição independente para cada queimador oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo a preparação de pratos distintos em simultâneo. A segurança na utilização é assegurada pelas válvulas de gás equipadas com um sistema de proteção avançado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço com cromoduro (superfície espelhada)
Tipo de Grelhador	A gás

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	820x510x305 mm
Medidas da Placa	755x400 mm
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Sistema de Segurança	Válvulas de gás com proteção
Molheira	Amovível

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície em cromoduro?

A superfície em cromoduro proporciona uma elevada resistência ao desgaste e uma excelente distribuição de calor, resultando em alimentos grelhados de forma mais uniforme e com menor aderência. Facilita também a limpeza pós-utilização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram desenhadas para facilitar a limpeza diária, assegurando a máxima higiene. Adicionalmente, o sistema simplificado de troca de injetores minimiza a necessidade de manutenção complexa.

Posso controlar a temperatura de cada queimador individualmente?

Com certeza. Este aparelho dispõe de isqueiros independentes para cada queimador, permitindo-lhe ajustar a temperatura conforme a necessidade dos diferentes alimentos que estiver a cozinhar.

Que tipo de estabelecimento profissional beneficia mais deste grelhador?

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer outro negócio de alimentação que exija uma chapa de grelhar duradoura, eficiente e fácil de operar. A sua versatilidade permite cozinhar uma ampla variedade de pratos.

Quais as medidas gerais deste equipamento?

As dimensões totais do grelhador são 820 mm de largura, 510 mm de profundidade e 305 mm de altura, o que facilita a sua integração em ambientes de trabalho com espaço limitado sem comprometer a área de confeção.