

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



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar Elétrica em Aço Polido 555x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.332.1003	Modelo:	EGP15.6 MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EGP15.6 MEC V21
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional em aço polido 555x400 mm, com termostatos independentes para confeitão versátil e eficiente.

Descricao Completa

Explore a versatilidade e robustez desta superfície para grelhar profissional, ideal para cozinhas de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excecional e a superfície de contacto em aço polido garante uma distribuição uniforme do calor, perfeita para uma confeitão precisa. Com dois termostatos independentes, é possível otimizar o consumo energético e a área de trabalho, adaptando-se às necessidades do momento. Componentes como a estrutura e a gaveta de recolha de gorduras são amovíveis, facilitando a limpeza e manutenção diária, um fator crucial em ambientes de restauração.

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- O aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil ao equipamento.
- Os pés telescópicos ajustáveis permitem estabilizar a placa de cocção em diferentes superfícies e alturas de trabalho.
- Dois termostatos independentes garantem um controlo preciso da temperatura em áreas distintas da superfície, permitindo cozinhar vários alimentos simultaneamente.
- O termostato regulável até 250°C, com indicador luminoso, proporciona maior controlo e segurança durante a utilização.
- A estrutura e a molheira amovível em aço inox simplificam o processo de limpeza, contribuindo para a higiene da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitão é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos de restauração, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. A sua capacidade de grelhar de forma eficiente e controlada torna-o perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até vegetais e sandes. A possibilidade de ajustar a área de trabalho é particularmente vantajosa em horas de pico ou de menor movimento, otimizando o consumo de energia. Integra-se perfeitamente numa linha de preparação de alimentos, seja como equipamento principal ou auxiliar.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Tipo	Placa de grelhar elétrica
Material da superfície	Aço polido
Dimensões (LPA)	608x530x330 mm
Pés	Telescópios (reguláveis em altura)
Controlo de temperatura	Dois termóstatos independentes e regulável de 0 a 250°
Indicador	Luminoso (para termóstato)
Estrutura e molheira	Em aço inox, amovível

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem dos termóstatos independentes nesta placa de grelhar?

Os termóstatos independentes permitem cozinhar diferentes alimentos com diferentes necessidades de temperatura ou utilizar apenas uma parte da superfície, otimizando o consumo de energia e a multifuncionalidade na sua cozinha.

2. Esta placa de grelhar é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram concebidas para facilitar a limpeza, garantindo a máxima higiene e poupando tempo na manutenção diária do equipamento.

3. É possível ajustar a altura da chapa de grelhar?

Sim, o equipamento dispõe de pés telescópicos que permitem regular a altura da placa de grelhar, adaptando-a ergonomicamente ao seu espaço de trabalho.

4. Qual o tipo de energia utilizada por esta chapa de grelhar?

A placa de grelhar é elétrica, o que a torna uma opção prática e eficiente para cozinhas profissionais com acesso à rede elétrica.

5. Onde pode ser utilizada esta chapa de grelhar?

Esta chapa de grelhar é ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis, e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de um equipamento fiável e eficiente para a confeção de alimentos variados.