

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 Elétrica Cromoduro 555x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.332.1002	Modelo:	EGP15.6C MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica industrial com placa cromoduro 555x400 mm. Dois termóstatos independentes e pés reguláveis.

Descricao Completa

Chapa de grelhar elétrica — Grelhador Elétrico — Eficiência e Durabilidade

Descubra a excelência com esta chapa de grelhar elétrica, uma solução robusta e eficiente para cozinhas de restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a placa em cromoduro com superfície espelhada proporciona uma distribuição de calor uniforme e um desempenho excecional na confeção de alimentos.

Este equipamento foi concebido para otimizar o seu fluxo de trabalho, permitindo-lhe grelhar uma variedade de ingredientes com precisão. Os pés ajustáveis e os termóstatos independentes oferecem flexibilidade e controlo total sobre a área de cocção, tornando-o indispensável para qualquer chef profissional. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e os resultados culinários consistentes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar é ideal para restaurantes que servem pratos à la carte, snack-bares, ou qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de grelhar carnes, peixes, vegetais e ovos simultaneamente, com controlo de temperatura independente, garante versatilidade para diversas ementas.

Os seus dois termóstatos permitem zonas de trabalho distintas, o que é crucial para evitar a contaminação cruzada de sabores e para gerir diferentes tempos de confeção eficientemente. Contribui significativamente para a produtividade da cozinha, assegurando que os pratos são preparados com qualidade e rapidez, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Elétrico
Material da Placa	Aço com cromoduro

Característica	Detalhe
Acabamento da Placa	Superfície espelhada
Dimensões da Placa (LPA)	555x400 mm
Pés	Telescópicos (reguláveis em altura)
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos independentes
Intervalo de Temperatura	0 a 250°C (cada termóstato)
Indicador Luminoso	Sim, para cada termóstato
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Amovível em aço inox
Dimensões Globais (LPA)	608x530x330 mm

Perguntas Frequentes

A chapa de grelhar é fácil de limpar?

Sim, a placa em cromoduro com superfície espelhada e a estrutura em aço inoxidável facilitam a limpeza diária, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais. A molheira amovível também contribui para uma manutenção mais prática.

Posso grelhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Com certeza. Graças aos dois termóstatos independentes, pode ajustar a temperatura de cada lado da placa individualmente, permitindo grelhar carnes e vegetais, por exemplo, sem misturar sabores ou temperaturas de confeção.

Os pés reguláveis são realmente úteis?

Absolutamente. Os pés telescópicos permitem ajustar a altura do equipamento de acordo com as suas necessidades e as da sua bancada de trabalho, proporcionando maior ergonomia e conforto durante a utilização, otimizando o seu espaço na cozinha.

Qual a faixa de temperatura que posso atingir?

Cada um dos dois termóstatos independentes permite uma regulação precisa da temperatura, variando de 0° C a 250° C. Esta amplitude garante a confeção ideal para uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos que requerem maior calor.

Este equipamento é adequado para um ambiente de produção intensiva?

Sim, a robustez do aço inoxidável e a eficácia das resistências elétricas tornam esta chapa de grelhar perfeitamente adequada para o uso contínuo e intenso exigido em cozinhas de hotelaria e estabelecimentos com elevado volume de produção.