

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 755x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.333.1003	Modelo:	EGP15.8 MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EGP15.8 MEC V21
Energia	Elétrico
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com 755x400 mm em aço polido, termostatos independentes e pés reguláveis. Eficiência e controlo na sua cozinha industrial.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta superfície de confeção elétrica da linha EGP é a solução ideal para operações de restauração que procuram eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável, aliada a resistências de alta performance, assegura um desempenho excecional e resultados culinários consistentes. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram um cooker fiável e de simples utilização.

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Equipada com dois termostatos independentes, esta chapa permite regular a temperatura de 0 a 250°, otimizando o consumo energético ao possibilitar o aquecimento apenas da área de trabalho necessária. Isto impacta diretamente nos custos operacionais da sua cozinha, oferecendo flexibilidade sem desperdício.
- **Construção Duradoura em Inox:** A estrutura e a molheira amovível são fabricadas em aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil, fácil limpeza e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Preparação:** Ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, esta placa de grelhar é perfeita para pratos diversificados, enriquecendo a ementa do seu estabelecimento.
- **Pés Ajustáveis para Ergonomia:** Os pés telescópicos permitem ajustar a altura do equipamento, proporcionando uma ergonomia otimizada para a sua equipa e melhorando as condições de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e hotéis a cantinas e snack-bares. É adequado para a confeção de um menu variado, incluindo o tradicional grelhado misto, sanduíches quentes ou uma variedade de pratos para o almoço e jantar. A capacidade de ajustar as zonas de aquecimento torna-o eficiente para serviços com diferentes volumes de pedidos, garantindo sempre a qualidade e rapidez necessárias. Um verdadeiro fogão elétrico para a sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar Elétrica
Material da Superfície	Aço Polido
Dimensões da Superfície	755x400 mm
Dimensões (LPA)	808x530x330 mm
Controlo de Temperatura	2 Termóstatos Independentes
Intervalo de Temperatura	0 a 250°C
Indicador Luminoso	Sim
Estrutura e Molheira	Aço Inoxidável (Amovível)
Pés	Telescópicos (Reguláveis em Altura)

Perguntas Frequentes

P: Esta Chapa de Grelhar é adequada para qual tipo de estabelecimentos?

R: É perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de confeção versátil e robusta.

P: Qual a vantagem dos dois termóstatos independentes?

R: Os dois termóstatos permitem-lhe aquecer apenas a área da chapa que necessita naquele momento, resultando numa poupança de energia e maior controlo sobre a confeção de diferentes alimentos simultaneamente.

P: É fácil limpar esta placa de grelhar?

R: Sim, a estrutura e a molheira amovível em aço inoxidável foram pensadas para tornar a limpeza fácil e rápida, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

P: Posso usar esta chapa para preparar diferentes tipos de alimentos?

R: Com certeza. A sua ampla gama de temperatura e o material da superfície em aço polido tornam-na ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e muitos outros produtos, adaptando-se às suas necessidades culinárias.

P: Como os pés telescópicos beneficiam o uso diário?

R: Os pés telescópicos oferecem a possibilidade de ajustar a altura da chapa à estatura dos seus cozinheiros, melhorando a ergonomia e o conforto durante longas horas de trabalho, o que se traduz em maior eficiência.