

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 EGP 955x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.334.1003	Modelo:	EGP15.10 MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	1008 x 530 x 330 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EGP15.10 MEC V21
Energia	Elétrico, Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700, 900

Tipo

Chapa

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional EGP em aço polido com 955x400 mm, dois termóstatos independentes e pés reguláveis para eficiência e versatilidade.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Descubra a excelência culinária com esta chapa de fritura elétrica, concebida para oferecer alta performance e durabilidade em ambientes profissionais. A combinação robusta de aço inoxidável e a eficácia das resistências elétricas garantem um aquecimento rápido e uniforme, essencial para qualquer cozinha industrial. A possibilidade de ajustar a área de trabalho através dos dois termóstatos independentes confere-lhe uma versatilidade ímpar, permitindo-lhe otimizar o consumo energético e adaptar-se às necessidades específicas de cada serviço. Com um controlo preciso da temperatura, esta máquina de cozinhar é um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e refeitórios, que procuram eficiência e qualidade no grelhar de alimentos. Seja para preparar carnes suculentas, peixe grelhado, legumes salteados ou deliciosas sanduíches, este equipamento adapta-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo. A sua construção em aço inoxidável e os pés reguláveis garantem estabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma ferramenta indispensável para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Em aço polido
Dimensões (LPA)	1008x530x330 mm
Superfície de Grelhar	955x400 mm
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos independentes, reguláveis de 0 a 250° com indicador luminoso

Construção	Estrutura e molheira amovível em aço inoxidável
Funcionalidades	Pés telescópicos (reguláveis em altura), molheira amovível

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de ter dois termostatos independentes?

Os dois termostatos permitem controlar de forma independente duas zonas da placa, possibilitando grelhar diferentes tipos de alimentos em temperaturas distintas ou utilizar apenas uma parte da placa para otimizar o consumo de energia em períodos de menor movimento.

2. O equipamento é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a chapa apresenta uma estrutura e molheira amovível em aço inoxidável, facilitando bastante a sua limpeza e manutenção. Basta remover a molheira e limpar as superfícies com os produtos adequados.

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

Sim, este modelo está equipado com pés telescópicos, que permitem ajustar a altura do equipamento conforme as necessidades do utilizador e a ergonomia do espaço de trabalho, garantindo maior conforto e segurança.

4. Qual a temperatura máxima que a placa de grelhar atinge?

A placa de grelhar pode atingir uma temperatura máxima de 250° Celsius, oferecendo um controlo preciso para uma vasta gama de preparações culinárias, desde o grelhar suave ao selar de carnes de forma intensa.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Com certeza. A robustez do inox e a eficácia das resistências elétricas da linha EGP são projetadas para suportar o uso intensivo e contínuo, tornando-a uma solução de confiança para restaurantes, hotéis e qualquer cozinha industrial com alta demanda.