

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Inox, 42x51x26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.301.1001	Modelo:	GGP6.4 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP6.4 V21

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional em aço inoxidável, com 42x51x26 cm. Ideal para cozinhas movimentadas, oferece alta eficiência e segurança.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa de grelhar a gás oferece uma superfície de confeção robusta e eficiente, ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com consistência e sabor. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de restauração movimentado. Com queimadores de alto rendimento, é a solução perfeita para uma confeção rápida e uniforme, permitindo ao seu negócio otimizar o tempo de serviço e a qualidade dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução fiável para grelhar alimentos em grande volume. A sua ignição independente por queimador e o sistema simplificado de troca de injetores conferem-lhe uma versatilidade notável, tornando-o um fogão de bancada indispensável para a criação de ementas diversas e saborosas. A segurança é primordial, com válvulas de gás equipadas com um sistema de proteção avançado, assegurando um ambiente de trabalho seguro e produtivo.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Molheira	Aço Inoxidável (Amovível)
Tipo de Grelhador	Chapa de grelhar a gás
Superfície de Grelhar	Aço polido
Dimensões da Superfície	383x395 mm
Dimensões Totais (LPA)	420x510x260 mm
Queimadores	Alto rendimento, ignição independente
Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície em aço polido?

A superfície em aço polido proporciona uma distribuição uniforme do calor e é ideal para selar alimentos rapidamente, criando uma crosta caramelizada e preservando a suculência interna.

É possível utilizar diferentes tipos de gás com este equipamento?

Sim, o sistema simplificado de troca de injetores permite adaptar o equipamento a diferentes tipos de gás, como gás natural ou propano, com facilidade e segurança.

Quão fácil é a limpeza e manutenção desta chapa de grelhar?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível em aço inoxidável foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

Este produto é adequado para um snack-bar com grande volume de trabalho?

Com os seus queimadores de alto rendimento e ignição independente, esta chapa de grelhar é perfeita para ambientes com grande volume de trabalho, garantindo agilidade e eficácia na confeção.

Existe algum sistema de segurança para a operação a gás?

Absolutamente. O equipamento dispõe de válvulas de gás com um sistema de segurança integrado, oferecendo tranquilidade e proteção durante o uso diário na sua cozinha.