

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Grelhar a Gás Aço Polido 583x395 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.302.1001	Modelo:	GGP6.6 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP6.6 V21

Descricao Resumida

Chapa grelhar a gás de aço polido 583x395 mm, estrutura inox e molheira amovível. Queimadores alto rendimento, ignição independente e segurança.

Descricao Completa

chapa grelhar a gás — Chapa Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar a gás oferece um desempenho excepcional e durabilidade inigualável. Com uma construção robusta em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e facilidade de limpeza em ambientes de restauração de alto tráfego. Os queimadores de alto rendimento asseguram uma distribuição uniforme do calor, ideal para grelhados perfeitos. A integridade estrutural do aparelho assegura também a resistência necessária a múltiplos ciclos de confeção, sendo uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial.

A versatilidade desta placa de cozedura é amplificada pela molheira amovível, que facilita a recolha de gorduras e resíduos, mantendo a área de trabalho impecável. O sistema simplificado de troca de injetores promove uma manutenção rápida, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. Além disso, a ignição independente para cada queimador proporciona um controlo preciso da temperatura, permitindo cozinhar diferentes alimentos com as temperaturas adequadas e otimizando o consumo de energia.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, snack-bares, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade de produzir alimentos grelhados de forma eficiente e consistente torna-o indispensável para cozinhas que necessitam de um equipamento fiável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros pratos. A sua durabilidade e facilidade de manutenção são características valorizadas por chefs e gerentes de cozinha que buscam otimizar a produtividade e a qualidade dos serviços.

É particularmente adequado para estabelecimentos com um volume elevado de serviço, onde a velocidade e a eficiência são cruciais. A construção com materiais de alta qualidade garante que o aparelho suporte o uso intensivo diário, mantendo o seu desempenho ao longo do tempo. A segurança do utilizador é também uma prioridade, com válvulas de segurança de gás que minimizam riscos operacionais.

Características Técnicas

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

Estrutura	Aço inoxidável
Placa de Grelhar	Aço polido
Dimensões da Placa	583x395 mm
Dimensões totais (LPA)	620x510x260 mm
Molheira	Amovível em aço inoxidável
Queimadores	Alto rendimento
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Válvulas de Gás	Com sistema de segurança
Sistema de Injetores	Simplificado de troca

Perguntas Frequentes

De que material é feita a superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é fabricada em aço polido de alta qualidade, garantindo uma excelente condução de calor e resistência à aderência. Isto contribui para um grelhado uniforme e facilita a limpeza após a utilização.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram desenhadas para uma limpeza rápida e eficiente. Recomenda-se a remoção da molheira e a limpeza da superfície do aparelho com produtos adequados para aço inoxidável, após cada utilização.

Esta placa de grelhar pode ser utilizada com diferentes tipos de gás?

Sim, o sistema simplificado de troca de injetores permite adaptar a chapa de grelhar a diferentes tipos de gás, como gás natural ou gás propano/butano, conforme a necessidade do seu estabelecimento. Esta flexibilidade é um grande benefício para diversas instalações.

Qual a vantagem da ignição independente para cada queimador?

A ignição independente oferece um controlo térmico superior, permitindo ajustar a intensidade do calor em cada área da placa. Tal é crucial para cozinhar vários alimentos simultaneamente, cada um à sua temperatura ideal, otimizando a eficiência energética e os resultados culinários.

Para que tipo de estabelecimentos esta chapa de grelhar é mais adequada?

É ideal para restaurantes, snack-bars, food trucks, e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de aquecimento fiável e duradouro para grelhar alimentos. A sua robustez e facilidade de uso tornam-na perfeita para ambientes de alta demanda.