

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



Placa Grelhadora a Gás Profissional, Aço Polido 983x395 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|-------------|
| SKU: | MS2.0.304.1001 | Modelo: | GGP6.10 V21 |
| Marca: | Fiamma | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Fiamma |
| Modelo | GGP6.10 V21 |

Descricao Resumida

Placa grelhadora a gás profissional em aço polido com 983x395 mm. Ideal para restaurantes, hotelaria e qualquer cozinha de alto rendimento. Durável e eficaz.

Descricao Completa

placa grelhadora a gás — Placa Grelhadora – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta chapa de grelhar a gás oferece um desempenho excepcional e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de cocção em aço polido garantem uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais crocantes. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma adição valiosa para qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, empresas de catering e hotelaria que procuram uma estação de cozinhados fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de grelhar a gás permite um controlo preciso da temperatura, essencial para obter resultados consistentes em qualquer processo de confeção. Adapta-se perfeitamente a ambientes com necessidade de produção contínua, garantindo eficiência e rapidez.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------|--|
| Dimensões (LPA) | 1020x510x260 mm |
| Dimensões da Placa | 983x395 mm |
| Material da Estrutura | Aço inoxidável |
| Material da Placa | Aço polido |
| Molheira | Amovível em aço inoxidável |
| Queimadores | De alto rendimento com troca de injetores simplificada |
| Ignição | Isqueiros independentes por queimador |
| Válvulas de Gás | Com sistema de segurança |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás está configurado o aparelho?

Este aparelho encontra-se configurado para gás natural, mas inclui um sistema simplificado de troca de injetores que permite a sua adaptação a outros tipos de gás, como o gás propano ou butano, com facilidade.

Qual a dimensão da superfície de cocção desta placa de grelhar?

A placa de cozinhar tem uma área útil de 983x395 mm, oferecendo um espaço generoso para preparar múltiplos alimentos simultaneamente, otimizando a eficiência na sua cozinha.

Como se realiza a ignição dos queimadores?

A ignição é feita através de isqueiros independentes para cada queimador, proporcionando um controlo individualizado e maior segurança durante a utilização do equipamento.

É fácil limpar esta placa grelhadora?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível em aço inoxidável foram concebidas para facilitar a limpeza e a manutenção diária, garantindo a higiene e durabilidade do fogão.

Este equipamento possui sistemas de segurança para o gás?

Sim, está equipado com válvulas de gás que incorporam um sistema de segurança, assegurando uma operação tranquila e protegida no ambiente profissional, o que é crucial em qualquer equipamento de confeção.