

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



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.