

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Inox com Fogão Industrial 58x40 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|---------|
| SKU: | MS2.0.314.0001 | Modelo: | GGP6.6F |
| Marca: | Fiamma | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Fiamma |
| Modelo | GGP6.6F |

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás e fogão industrial em aço inoxidável, com 583x395 mm. Oferece alta eficiência e segurança para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar e Fogão — Principais Vantagens

Este equipamento versátil e eficiente combina duas funções essenciais numa única solução compacta, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os queimadores de alto rendimento garantem uma distribuição de calor otimizada tanto para grelhar como para cozinhar. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade na preparação de diversas refeições.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial com chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha de restauração, hotelaria ou catering. Proporciona a flexibilidade de preparar pratos grelhados, salteados e cozinhados simultaneamente, tornando-o indispensável para restaurantes, snack-bars e cantinas que exigem rapidez e eficiência. A capacidade de trocar os injetores de forma simplificada permite a adaptação a diferentes tipos de gás, aumentando a sua versatilidade em ambientes profissionais.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|--|
| Funções | Grelhar e Cozinhar |
| Estrutura | Aço Inoxidável |
| Molheira | Amovível em Aço Inoxidável |
| Queimadores | Alto rendimento com sistema de troca simplificada de injetores |
| Ignição | Isqueiros independentes para cada queimador |
| Válvulas de Gás | Com sistema de segurança |
| Dimensões (LPA) | 1020x510x235 mm |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás está este equipamento preparado?

O sistema de troca simplificada de injetores permite adaptar o equipamento a diferentes tipos de gás, como gás natural ou GLP, mediante a substituição dos injetores adequados.

É fácil limpar a chapa de grelhar e a estrutura?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com a sua dupla funcionalidade de grelhar e cozinhar num só aparelho, é uma excelente solução para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas com pouca área útil.

Os queimadores têm controlo de chama individual?

Sim, cada queimador possui um isqueiro independente e válvulas de gás com sistema de segurança, permitindo o controlo preciso da temperatura sobre diferentes zonas da chapa ou fogão.

Quais os benefícios de ter uma molheira amovível?

A molheira amovível facilita a recolha de gorduras e resíduos durante o processo de grelhar e cozinhar, tornando a limpeza pós-utilização mais prática e higiénica para o operador.