

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 Vitrocerâmica Profissional 40x53 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.341.0001	Modelo:	EGP 4.4 Vitro
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EGP 4.4 Vitro

Descricao Resumida

Chapa de grelhar vitrocerâmica profissional. Aquecimento rápido, limpeza fácil e controlo preciso de temperatura para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta chapa de grelhar vitrocerâmica oferece aquecimento super-rápido e uma superfície de confeção excepcionalmente fácil de limpar. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes profissionais. O coletor de molhos amovível facilita o descarte de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável no seu espaço de trabalho.

chapa grelhar vitrocerâmica — Chapa Vitrocerâmica — Principais Vantagens

- **Aquecimento Instantâneo:** A tecnologia vitrocerâmica proporciona um aquecimento extremamente rápido, permitindo que o equipamento esteja pronto a usar em minutos.
- **Limpeza Descomplicada:** A superfície de confeção em vitrocerâmica e os cantos arredondados asseguram uma limpeza rápida e eficiente, mantendo os mais altos padrões de higiene.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termóstato ajustável, com um intervalo de 0 a +300°C, juntamente com o indicador luminoso, oferece controlo total sobre a temperatura de confeção.
- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável e um coletor de escoamento amovível garantem uma longa vida útil e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção versátil é uma adição indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a pequenos snack-bares e cozinhas de hotelaria. É perfeita para grelhar carnes, peixes, vegetais e sanduíches com eficiência e consistência, contribuindo para a qualidade da sua ementa diária. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso contínuo, suportando as exigências do serviço intensivo. O design compacto permite a sua integração em diferentes configurações de bancada ou linha de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Superfície de Grelhar	Vitrocerâmica

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	408x528x252 mm
Área Útil da Placa	385x415 mm
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável (0 a +300°C)
Molheira	Amovível em aço inoxidável
Características Adicionais	Cantos arredondados, indicador luminoso

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta chapa?

Esta chapa é ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, aves, peixes, vegetais, ovos, e sanduíches, graças ao seu controlo preciso de temperatura e aquecimento uniforme.

É fácil de limpar após o uso frequente em ambientes profissionais?

Sim, a superfície em vitrocerâmica e os cantos arredondados foram especificamente desenhados para facilitar uma limpeza rápida e minuciosa, crucial em cozinhas profissionais de elevada rotatividade.

Qual a faixa de temperatura que pode ser alcançada com este equipamento?

A chapa possui um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura de 0 a +300°C, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de confeitaria.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em restaurantes?

Completamente, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de aquecimento super-rápido tornam-na perfeita para o ritmo acelerado de restaurantes e outras instalações de hotelaria.

Que benefícios a molheira amovível oferece na utilização diária?

A molheira amovível simplifica a recolha e o descarte de gorduras e resíduos de alimentos, otimizando o processo de limpeza e contribuindo para a manutenção da higiene no local de trabalho.