

# 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



Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro 755x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.323.1002	<b>Modelo:</b>	GGP15.8C V21
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	820 x 510 x 305 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	GGP15.8C V21

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 755x400 mm com superfície em cromoduro e estrutura em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais e hotéis.

## Descricao Completa

### chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta chapa de grelhar, assegurando elevada durabilidade e eficiência na confeção. Concebida com uma superfície de cromoduro espelhada, proporciona uma distribuição de calor uniforme e um cozinhado impecável. Os queimadores de alto rendimento garantem uma resposta rápida às suas necessidades culinárias, otimizando o tempo de preparação e o consumo energético. A estrutura integral em aço inoxidável e a molheira amovível simplificam a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a sua durabilidade a longo prazo.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, unidades hoteleiras e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para grelhar diversos alimentos simultaneamente, desde carnes a vegetais, torna-a imprescindível para quem procura versatilidade e resultados consistentes. A ignição independente para cada queimador oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo a preparação de pratos distintos em simultâneo. A segurança na utilização é assegurada pelas válvulas de gás equipadas com um sistema de proteção avançado.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço com cromoduro (superfície espelhada)
Tipo de Grelhador	A gás
Dimensões (LPA)	820x510x305 mm
Medidas da Placa	755x400 mm
Ignição	Isqueiros independentes por queimador

Característica	Detalhe
Sistema de Segurança	Válvulas de gás com proteção
Molheira	Amovível

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da superfície em cromoduro?**

A superfície em cromoduro proporciona uma elevada resistência ao desgaste e uma excelente distribuição de calor, resultando em alimentos grelhados de forma mais uniforme e com menor aderência. Facilita também a limpeza pós-utilização.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível foram desenhadas para facilitar a limpeza diária, assegurando a máxima higiene. Adicionalmente, o sistema simplificado de troca de injetores minimiza a necessidade de manutenção complexa.

### **Posso controlar a temperatura de cada queimador individualmente?**

Com certeza. Este aparelho dispõe de isqueiros independentes para cada queimador, permitindo-lhe ajustar a temperatura conforme a necessidade dos diferentes alimentos que estiver a cozinhar.

### **Que tipo de estabelecimento profissional beneficia mais deste grelhador?**

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer outro negócio de alimentação que exija uma chapa de grelhar duradoura, eficiente e fácil de operar. A sua versatilidade permite cozinhar uma ampla variedade de pratos.

### **Quais as medidas gerais deste equipamento?**

As dimensões totais do grelhador são 820 mm de largura, 510 mm de profundidade e 305 mm de altura, o que facilita a sua integração em ambientes de trabalho com espaço limitado sem comprometer a área de confeção.