

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 21/06/2026

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

Chapa de Grelhar Elétrica em Aço Polido 755x400 mm

Informações do Produto

SKU:	MS2.0.333.1003	Modelo:	EGP15.8 MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Fiamma
Modelo	EGP15.8 MEC V21

Descrição Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com 755x400 mm em aço polido, termostatos independentes e pés reguláveis. Eficiência e controlo na sua cozinha industrial.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta superfície de confeção elétrica da linha EGP é a solução ideal para operações de restauração que procuram eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável, aliada a resistências de alta performance, assegura um desempenho excecional e resultados culinários consistentes. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram um cooker fiável e de simples utilização.

chapa de grelhar elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Equipada com dois termostatos independentes, esta chapa permite regular a temperatura de 0 a 250°, otimizando o consumo energético ao possibilitar o aquecimento apenas da área de trabalho necessária. Isto impacta diretamente nos custos operacionais da sua cozinha, oferecendo flexibilidade sem desperdício.
- **Construção Duradoura em Inox:** A estrutura e a molheira amovível são fabricadas em aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil, fácil limpeza e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Preparação:** Ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, esta placa de grelhar é perfeita para pratos diversificados, enriquecendo a ementa do seu estabelecimento.
- **Pés Ajustáveis para Ergonomia:** Os pés telescópicos permitem ajustar a altura do equipamento, proporcionando uma ergonomia otimizada para a sua equipa e melhorando as condições de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e hotéis a cantinas e snack-bares. É adequado para a confeção de um menu variado, incluindo o tradicional grelhado misto, sanduíches quentes ou uma variedade de pratos para o almoço e jantar. A capacidade de ajustar as zonas de aquecimento torna-o eficiente para serviços com diferentes volumes de pedidos, garantindo sempre a qualidade e rapidez necessárias. Um verdadeiro fogão elétrico para a sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar Elétrica
Material da Superfície	Aço Polido
Dimensões da Superfície	755x400 mm
Dimensões (LPA)	808x530x330 mm
Controlo de Temperatura	2 Termóstatos Independentes
Intervalo de Temperatura	0 a 250°C
Indicador Luminoso	Sim
Estrutura e Molheira	Aço Inoxidável (Amovível)
Pés	Telescópicos (Reguláveis em Altura)

Perguntas Frequentes

P: Esta Chapa de Grelhar é adequada para qual tipo de estabelecimentos?

R: É perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução de confeção versátil e robusta.

P: Qual a vantagem dos dois termóstatos independentes?

R: Os dois termóstatos permitem-lhe aquecer apenas a área da chapa que necessita naquele momento, resultando numa poupança de energia e maior controlo sobre a confeção de diferentes alimentos simultaneamente.

P: É fácil limpar esta placa de grelhar?

R: Sim, a estrutura e a molheira amovível em aço inoxidável foram pensadas para tornar a limpeza fácil e rápida, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

P: Posso usar esta chapa para preparar diferentes tipos de alimentos?

R: Com certeza. A sua ampla gama de temperatura e o material da superfície em aço polido tornam-na ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e muitos outros produtos, adaptando-se às suas necessidades culinárias.

P: Como os pés telescópicos beneficiam o uso diário?

R: Os pés telescópicos oferecem a possibilidade de ajustar a altura da chapa à estatura dos seus cozinheiros, melhorando a ergonomia e o conforto durante longas horas de trabalho, o que se traduz em maior eficiência.