

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



Chapa de Grelhar Elétrica em Cromoduro 755x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.333.1002	Modelo:	EGP15.8C MEC V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	EGP15.8C MEC V21

Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional 755x400 mm com superfície em cromoduro espelhado e 2 termóstatos independentes para cozedura eficiente.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar Elétrica — Chapa de Grelhar – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica combina a robustez do aço inoxidável com a eficiência de resistências elétricas de alto desempenho. A sua superfície espelhada em cromoduro garante uma cozedura uniforme e facilita a limpeza, tornando-a ideal para estabelecimentos de restauração rápida e cozinhas com volume elevado. Prepare uma grande variedade de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos, com controlo preciso de temperatura.

Equipada com pés telescópicos para ajuste de altura, esta grelha adapta-se perfeitamente ao seu espaço de trabalho, otimizando a ergonomia e o conforto durante o uso. Os dois termóstatos independentes permitem gerir duas zonas de cozedura distintas, aumentando a versatilidade e a capacidade de resposta às necessidades da sua ementa. A estrutura resistente e a molheira amovível em aço inox reforçam a durabilidade e a facilidade de manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer cozinha de hotelaria que procure uma chapa de aquecimento fiável e de alto rendimento. Perfeita para grelhar hambúrgueres, bifés, peixe, ovos e sanduíches, assegura resultados consistentes e de qualidade superior. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de alimentos e a facilidade de controlo tornam-na indispensável em ambientes de serviço rápido.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Chapa de grelhar elétrica, cromoduro
Superfície	Espelhada em cromoduro
Dimensões da Placa	755x400 mm
Controlo de Temperatura	Dois termóstatos independentes, reguláveis de 0 a 250°

Característica	Detalhe
Indicador Luminoso	Sim
Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Amovível em aço inoxidável
Pés	Telescópicos (reguláveis em altura)
Dimensões (LPA)	808x530x330 mm

Perguntas Frequentes

A chapa de grelhar é adequada para cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, o equipamento dispõe de dois termóstatos independentes, permitindo cozinhar diferentes alimentos que necessitam de temperaturas diversas em duas zonas distintas da chapa.

Qual é a vantagem do acabamento em cromoduro espelhado?

A superfície em cromoduro espelhado oferece uma excelente distribuição de calor, o que garante uma cozedura mais eficiente e uniforme. Além disso, é muito fácil de limpar, ideal para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Os pés reguláveis desta placa são importantes para a minha cozinha?

Sim, os pés telescópicos ajustáveis em altura permitem adaptar a chapa à ergonomia da sua bancada de trabalho, proporcionando maior conforto e segurança para a sua equipa durante o manuseamento diário.

Como é feita a limpeza e manutenção deste grelhador?

A estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível facilitam bastante a limpeza. Ambos os componentes podem ser removidos e lavados separadamente, assegurando uma higiene profunda e descomplicada após cada utilização.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em estabelecimentos comerciais?

Com a sua construção robusta em inox e a capacidade de cozedura controlada por termóstatos independentes, esta grelha elétrica foi concebida para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho.