

# 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: 19/05/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	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.