

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de Grelhar a Gás Aço Polido 955x400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.324.1003	<b>Modelo:</b>	GGP15.10 V21
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	GGP15.10 V21

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de alta performance em aço polido 955x400mm para uso profissional. Queimadores de alto rendimento e ignição independente.

## Descricao Completa

### Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta chapa de cozedura a gás combina robustez e eficiência para otimizar o processo de confeção na sua cozinha. A estrutura em aço inoxidável, robusta e higiénica, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a molheira amovível simplifica a manutenção diária.

Os queimadores de alto rendimento proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, assegurando uma cozedura precisa e consistente. O sistema simplificado de troca de injetores facilita a adaptação a diferentes tipos de gás, oferecendo flexibilidade operacional. Além disso, a ignição independente para cada queimador permite um controlo total sobre as zonas de cozedura, e as válvulas de gás com sistema de segurança conferem tranquilidade no uso diário. É a solução perfeita para uma confeção de qualidade superior.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e refeitórios que exigem um equipamento fiável e de alto desempenho. Esta chapa de grelhar é perfeita para preparar uma variedade de pratos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, garantindo resultados excecionais. A sua versatilidade permite que a sua equipa optimize o tempo de preparação e ofereça uma ementa diversificada aos clientes.

Um aparelho essencial para quem procura uma estação de cozedura eficiente e fácil de usar no ambiente de cozinha profissional. A capacidade de operar de forma independente em cada queimador eleva a produtividade, tornando-a uma mais-valia incontornável. É uma excelente adição para cozinhas de grande volume ou pequenos estabelecimentos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Grelhador</b>	Gás
<b>Superfície</b>	Aço polido
<b>Dimensões da Cozedura (LPA)</b>	955x400 mm
<b>Dimensões Totais (LPA)</b>	1020x510x305 mm

<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Molheira</b>	Amovível em Aço Inox
<b>Queimadores</b>	Alto rendimento com troca de injetores simplificada
<b>Ignição</b>	Isqueiros independentes por queimador
<b>Segurança</b>	Válvulas de gás com sistema de segurança

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de gás é esta chapa de grelhar?**

Esta chapa de grelhar a gás foi concebida para ser versátil, com um sistema simplificado de troca de injetores, permitindo a sua adaptação a diferentes tipos de gás, como gás natural ou propano/butano, conforme a sua necessidade profissional. Recomendamos que consulte o manual de instruções para os procedimentos de conversão.

### **Qual a vantagem da ignição independente por queimador?**

A ignição independente para cada queimador oferece um controlo preciso da temperatura em diferentes zonas da chapa. Isto permite cozinhar vários alimentos simultaneamente com requisitos de calor distintos, ou otimizar o consumo de gás utilizando apenas as zonas necessárias, aumentando a eficiência da sua cozinha.

### **Como se processa a limpeza e manutenção da chapa?**

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pela molheira amovível. Após cada utilização, e com o equipamento frio, a molheira pode ser removida para esvaziar resíduos, e a superfície em aço polido facilita a remoção de gordura e sujidade com produtos de limpeza adequados para superfícies de contacto alimentar.

### **É fácil substituir os injetores de gás desta chapa?**

Sim, um dos grandes benefícios deste modelo é o seu sistema simplificado de troca de injetores. Isso foi pensado para que a manutenção ou conversão do tipo de gás seja um processo rápido e descomplicado, ideal para o dinamismo das cozinhas profissionais. Consulte sempre um técnico qualificado para realizar esta operação.

### **Esta chapa de grelhar é adequada para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?**

Com queimadores de alto rendimento e uma construção robusta em aço inoxidável, esta chapa é perfeitamente adequada para o uso intensivo em ambientes profissionais movimentados. A sua durabilidade e eficiência foram concebidas para suportar as exigências diárias de restaurantes, garantindo um desempenho consistente e fiável.