

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 a gás cromoduro 955x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.324.1002	Modelo:	GGP15.10C V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	1020 x 510 x 305 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP15.10C V21

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional em aço cromoduro, ideal para cozinhas de alta exigência. Com queimadores de alto rendimento e ignição independente.

Descricao Completa

Chapa de grelhar a gás — Grelhador a Gás – Principais Vantagens

Melhore a eficácia da sua cozinha com esta chapa de grelhar a gás de alta performance. Concebida para o uso intensivo em ambientes profissionais, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. A placa em aço com cromoduro proporciona uma superfície espelhada que facilita a limpeza e elevada resistência ao desgaste, sendo ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos.

A estrutura em aço inoxidável, juntamente com a molheira amovível, assegura durabilidade e uma manutenção higiénica sem esforço. Este equipamento de cozinha profissional é dotado de queimadores potentes, com um sistema simplificado para a troca de injetores, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. A ignição independente para cada queimador e as válvulas de segurança de gás reforçam a operacionalidade e a segurança na sua utilização diária.

Este equipamento permite cozinhar rapidamente e com grande eficiência energética, otimizando o tempo de preparação e reduzindo os custos operacionais. A sua robustez e facilidade de manuseamento tornam-no um ativo indispensável para cozinhas de alta exigência, suportando o ritmo acelerado dos serviços de hotelaria e restauração, desde o pequeno-almoço ao jantar. A construção pensada para durar garante um excelente retorno do investimento.

Aplicações Profissionais

Este queimador é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento com elevada procura de confeção de alimentos grelhados. A sua versatilidade permite que a sua equipa explore diversas técnicas culinárias, garantindo a qualidade e o sabor em cada prato servido. É uma ferramenta essencial para chefs que procuram precisão e rapidez na preparação de refeições.

A superfície do grelhador é perfeita para preparar grandes volumes de comida, o que é crucial em serviços de catering ou eventos de grande escala. A manutenção simplificada e a resistência a ambientes agressivos de cozinha asseguram uma operação contínua e fiável. Escolha esta máquina de confeção e eleve o padrão da sua oferta gastronómica, satisfazendo os paladares mais exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Aço com cromoduro
Superfície	Espelhada
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Molheira	Amovível em aço inox
Queimadores	Alto rendimento
Troca de Injetores	Sistema simplificado
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Válvulas de Gás	Sistema de segurança
Dimensões (LPA)	1020x510x305 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem da superfície cromoduro?

R: A superfície cromoduro oferece uma durabilidade excepcional e uma resistência superior a riscos e corrosão, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

P: Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e snack-bars que exigem um equipamento robusto e eficiente para confeccionar grandes volumes de grelhados.

P: A troca dos injetores de gás é complicada?

R: Não, este equipamento possui um sistema simplificado que permite uma troca rápida e fácil dos injetores, adaptando-se a diferentes tipos de gás sem grandes complicações.

P: Que tipo de alimentos podem ser preparados nesta chapa?

R: A sua superfície versátil permite a confeção de uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, aves, peixe, vegetais, ovos e muito mais, sempre com resultados consistentes.

P: Como se garante a segurança na utilização deste grelhador a gás?

R: Inclui válvulas de gás com sistema de segurança e ignição independente para cada queimador, garantindo um controlo preciso e uma operação segura para os utilizadores.