

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Chapa de grelhar a gás cromoduro 955x400 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

---

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