

# 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 Cromoduro 955x400mm

### Informacoes do Produto

|               |                |                |                   |
|---------------|----------------|----------------|-------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS2.0.334.1002 | <b>Modelo:</b> | EGP15.10C MEC V21 |
| <b>Marca:</b> | Fiamma         | <b>EAN:</b>    | N/D               |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| <b>Marca</b>  | Fiamma            |
| <b>Modelo</b> | EGP15.10C MEC V21 |

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica profissional com superfície em cromoduro de 955x400 mm.  
Robustez em inox e termóstatos independentes.

## Descricao Completa

### Chapa para Grelhar Elétrica — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Desfrute da excelência na confeção com esta chapa de grelhar elétrica, perfeita para cozinhas profissionais exigentes. A sua superfície em aço cromoduro espelhado garante uma distribuição de calor uniforme e um cozinhado impecável, otimizando cada prato servido. A robustez do aço inoxidável, combinada com a eficiência das resistências elétricas, posiciona este aparelho como uma referência incontornável no setor da restauração, permitindo criar pratos suculentos e saborosos com máxima performance. É um equipamento adequado para qualquer estabelecimento que procure durabilidade e resultados consistentes, desde pequenos restaurantes a grandes refeitórios ou hotéis.

Este aparelho foi concebido para se adaptar às suas necessidades, graças aos pés telescópicos que permitem ajustar a altura, proporcionando conforto e ergonomia na área de trabalho. Os dois termóstatos independentes oferecem a flexibilidade de controlar diferentes zonas da superfície, permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos a distintas temperaturas, o que se traduz em maior produtividade e versatilidade na sua cozinha. Com um termóstato regulável de 0 a 250º e indicador luminoso, terá sempre o controlo total sobre o processo de cozedura. A estrutura em aço inoxidável e a molheira amovível asseguram uma limpeza fácil e uma higiene exemplar.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção elétrica multifuncional é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis. É extremamente eficaz para grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo preparar pequenos-almoços completos, como ovos e bacon. A sua capacidade de operar com dois termóstatos independentes permite uma gestão otimizada do espaço e do tempo, sendo possível grelhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores ou aromas. A durabilidade e a facilidade de manutenção garantem um funcionamento contínuo e eficiente, indispensável em ambientes de alta rotação.

A adaptabilidade da altura dos pés torna esta placa de grelhar uma excelente adição a qualquer linha de confeção, integrando-se perfeitamente em bancadas existentes ou como uma unidade autónoma. É uma solução versátil para cozinhas que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para servir um vasto leque de opções na ementa, desde pratos simples a criações mais elaboradas. A qualidade dos materiais utilizados assegura uma longa vida útil, representando um investimento sólido para o seu negócio.

## Características Técnicas

| Característica                                     | Detalhe                            |
|--|------------------------------------|
| Tipo de Superfície                                 | Aço com cromoduro, espelhada       |
| Tipo de Grelhador                                  | Elétrico                           |
| Dimensões da Placa (Largura x Profundidade)        | 955x400 mm                         |
| Dimensões Totais (Largura x Profundidade x Altura) | 1008x530x330 mm                    |
| Termóstatos  | Dois independentes                 |
| Intervalo de Temperatura                           | 0 a 250°                           |
| Indicador Luminoso                                 | Sim                                |
| Material da Estrutura                              | Aço Inoxidável                     |
| Molheira   | Amovível                           |
| Pés  | Telescópicos, reguláveis em altura |

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a vantagem do cromoduro na superfície de confeitura?

A superfície em cromoduro oferece uma elevada resistência à corrosão e abrasão, garantindo uma maior durabilidade e facilitando a limpeza. Além disso, proporciona uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme para melhores resultados.

### 2. Os termóstatos independentes permitem cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, os dois termóstatos independentes permitem controlar diferentes zonas da superfície de grelhar, tornando possível cozinhar alimentos distintos que requerem temperaturas diferentes em simultâneo, otimizando o processo de confeitura.

### 3. É fácil limpar este equipamento após a utilização?

Absolutamente. A estrutura em aço inoxidável, juntamente com a molheira amovível, facilitam imenso a limpeza diária. Basta remover a molheira e limpar a superfície com os produtos adequados para manter a higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

### 4. Esta chapa de grelhar é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta chapa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração, como restaurantes, snack-bars, cafés e hotéis. É indicada para qualquer cozinha profissional que procure eficiência, durabilidade e versatilidade na preparação de pratos grelhados.

### **5. A altura da chapa pode ser ajustada?**

Sim, o equipamento dispõe de pés telescópicos que são reguláveis em altura, permitindo adaptar a chapa de grelhar às suas necessidades ergonómicas e ao espaço disponível na sua cozinha profissional, garantindo sempre o máximo conforto e segurança.