

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

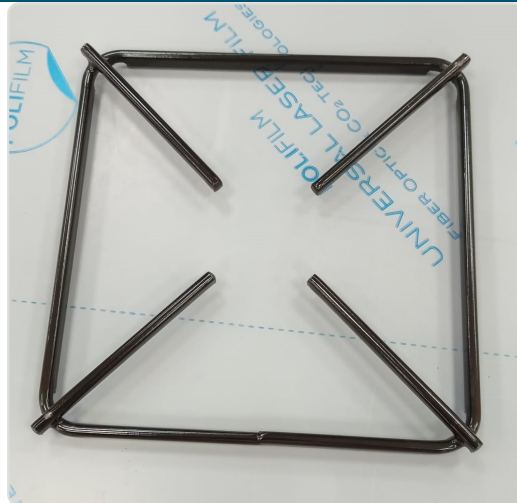


Grill Profissional de Redução de Fogo

Informacoes do Produto

SKU:	CHREDFUEGO	Modelo:	REDFUEGO
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	REDFUEGO

Descricao Resumida

Grelhador profissional de redução de fogo, ideal para cozeduras uniformes e sabores intensos, com controlo preciso do calor.

Descricao Completa

grelhador de redução de fogo — Grelhador de Fogo — Principais Vantagens

Descubra o nosso grelhador profissional, otimizado para a redução eficiente do fogo, garantindo uma cozedura uniforme e controlada dos seus alimentos. Este equipamento versátil permite uma experiência culinária superior, realçando os sabores e texturas em cada prato. O sistema inovador de redução de fogo minimiza chamas, assegurando maior segurança e facilidade de operação na sua cozinha.

Este grill robusto é ideal para quem procura durabilidade e desempenho. A sua construção pensada para o ambiente hoteleiro e de restauração garante resistência ao uso intensivo, facilitando a limpeza e manutenção diária. Com este equipamento, melhore a produtividade da sua equipa e eleve a qualidade dos grelhados servidos aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

O grelhador de redução de fogo é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. É perfeito para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, proporcionando um sabor inconfundível. A sua capacidade de controlar o calor diretamente sob a superfície de cozedura torna-o a escolha ideal para chefes que procuram precisão e resultados excepcionais.

Adapta-se a diferentes estilos de cozinha, desde uma chapa para bifestes suculentos a um char grill para aquela marca distintiva de grelhado. Seja para serviço à la carte ou para grandes eventos, este equipamento garante eficiência e consistência, tornando-o um ativo valioso para qualquer operação gastronómica exigente.

Características Técnicas

SKU	CHREDFUEGO
Tipo	Simple
Estado Optimização	pending

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequado este grelhador?

Este grelhador é ideal para cozinhar uma variedade de alimentos, incluindo carnes, aves, peixes e vegetais, proporcionando um sabor fumado autêntico e uma cozedura uniforme.

Qual a principal vantagem do sistema de redução de fogo?

A principal vantagem é o controlo superior sobre a intensidade da chama, que minimiza o risco de queimar os alimentos e resulta numa cozedura mais saudável e saborosa.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o design do grelhador foi concebido para facilitar a limpeza diária, com superfícies acessíveis e materiais resistentes que simplificam a manutenção.

Posso utilizar este grelhador em qualquer tipo de cozinha profissional?

Este grelhador é adequado para várias configurações de cozinhas profissionais, desde pequenos snack-bares a grandes restaurantes, devido à sua adaptabilidade e desempenho.

Que tipo de resultados posso esperar na cozedura?

Pode esperar resultados de cozedura consistentes com marcas de grelhado bem definidas, alimentos suculentos e um sabor realçado, satisfazendo os paladares mais exigentes.