

# 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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

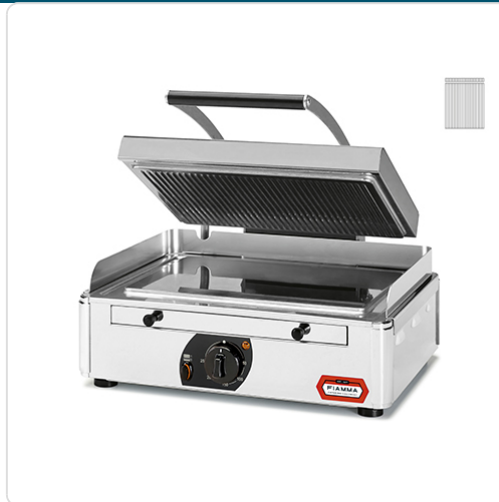


## Grelhador de Contacto Canelado Rápido 47x44 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.202.0001	<b>Modelo:</b>	CG 6 GG DUPLEX
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	470 x 445 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	CG 6 GG DUPLEX

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto canelado com aquecimento ultrarrápido (250°C em <5 min) e consumo energético reduzido em 40%. Limpeza fácil.

## Descricao Completa

Este grelhador de contacto canelado distingue-se pela sua rapidez excepcional, atingindo 250°C em menos de 5 minutos, o que se traduz numa eficiência operacional superior. Com um consumo de energia 40% menor, este equipamento representa uma solução económica e sustentável para qualquer cozinha profissional, permitindo tostar e aquecer alimentos rapidamente.

A sua superfície canelada garante um contacto perfeito com os alimentos, criando as marcadas linhas de grelhado que os clientes tanto apreciam. Além disso, a sua conceção simplifica a limpeza, assegurando a máxima higiene e poupança de tempo no dia a dia da restauração.

### Grelhador de Contacto Canelado — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultrarrápido:** Atinge 250°C em menos de 5 minutos, otimizando o tempo de preparação de pratos.
- **Eficiência Energética Elevada:** Reduz o consumo em 40%, contribuindo para uma operação mais sustentável e custos operacionais controlados.
- **Limpeza Descomplicada:** Concebido para facilitar a manutenção diária, garantindo a higiene e poupança de recursos.
- **Design Otimizado:** Compacto e funcional, adapta-se facilmente a diversas configurações de cozinha profissional.
- **Controlo Simplificado:** Permite uma operação intuitiva e consistente, assegurando resultados de confeção uniformes.

### Aplicações Profissionais

Este versátil tostador elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a cafetarias e hotelaria, que procuram um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pratos quentes. É perfeitamente adequado para grelhar carnes, preparar sanduíches tostadas, wraps, paninis e uma variedade de outros alimentos que exigem uma cozedura rápida e com acabamento profissional.

A sua capacidade de aquecimento rápido é uma mais-valia em ambientes de fluxo intenso, onde a velocidade e a qualidade são cruciais. Permite satisfazer as exigências dos clientes de forma eficiente, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x445x245 mm
Tipo de Placa	Canelada
Temperatura Máxima	250°C (<5 minutos)
Eficiência Energética	40% menor consumo
Controlo de Temperatura	Sim, constante
Limpeza	Extremamente fácil

## Perguntas Frequentes

---

### **De que forma este grill industrial otimiza o consumo de energia?**

A conceção avançada deste equipamento permite uma redução de 40% no consumo energético comparativamente a modelos similares, tornando-o mais ecológico e económico a longo prazo. Esta eficiência contribui significativamente para menores custos operacionais no seu estabelecimento, sem comprometer o desempenho.

### **É fácil de limpar após a utilização em períodos de pico?**

Sim, o design foi cuidadosamente pensado para garantir uma limpeza extremamente fácil e rápida, mesmo após utilizações intensas. As superfícies antiaderentes e os materiais de qualidade facilitam a remoção de resíduos, assegurando a higiene necessária no seu negócio.

### **Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente com este tostador?**

Este equipamento é versátil e permite grelhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a torradas, sanduíches e wraps. A superfície canelada é ideal para criar marcas de grelhado atraentes, enquanto o rápido aquecimento o torna perfeito para refeições ligeiras e pratos rápidos.

### **Qual a durabilidade esperada deste grelhador de placas em ambiente profissional?**

Fabricado com materiais de alta resistência, este grelhador foi concebido para suportar o uso contínuo e as exigências de um ambiente profissional movimentado. Com a manutenção adequada, assegura uma longa vida útil e um desempenho consistente, sendo um investimento fiável para a sua cozinha.

### **Este equipamento possui controlo preciso de temperatura para diferentes tipos de confeção?**

Sim, o grelhador oferece temperatura constante e controlo fácil, garantindo que pode ajustar e manter o calor ideal para uma variedade de preparações. Esta funcionalidade é crucial para alcançar resultados de cozedura perfeitos e consistentes em todos os seus pratos.