

# 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

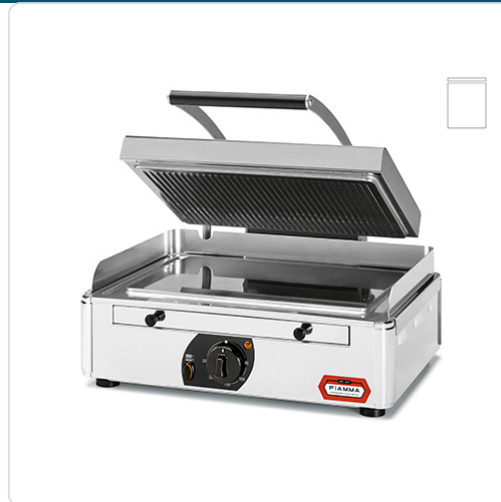


## Grelhador de Contacto Liso Profissional para Tostas e Snacks

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.202.0003	<b>Modelo:</b>	CG 6 SS 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 SS DUPLEX

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto liso profissional para tostas e snacks. Atinge 250°C em 5 minutos, com design funcional e fácil limpeza. 40% menos consumo.

## Descricao Completa

### Grelhador de Contacto Liso – Principais Vantagens

Este torradeira industrial foi concebida para redefinir a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional. O equipamento assegura uma temperatura uniformemente constante, garantindo que cada tosta, snack ou sanduíche é confeccionada na perfeição. O seu design funcional não só facilita o controlo, mas também se integra harmoniosamente em qualquer ambiente de restauração, desde pequeno-almoço a estabelecimentos de comida rápida. Prepare os seus pratos com rapidez e precisão, alcançando 250°C em menos de 5 minutos, e desfrute de um consumo de energia 40% menor, o que se traduz em poupança significativa para o seu negócio.

Além da performance superior, este grill é notavelmente fácil de limpar, um fator crucial em cozinhas com elevada demanda. A manutenção simples permite poupar tempo precioso e manter os mais altos padrões de higiene. Este tostador é a solução ideal para quem procura um equipamento robusto, rápido e económico para a elaboração de diversos alimentos que requerem um contacto direto com a superfície quente.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de grelhar torna-o indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para cafés, snack-bares, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar rapidamente tostas mistas, sanduíches quentes, paninis e outros snacks. A sua capacidade de atingir altas temperaturas em pouco tempo, aliada à superfície de contacto liso, permite uma confeção eficiente e um acabamento crocante. A durabilidade e facilidade de operação farão deste equipamento um ativo valioso na sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	470x445x245 mm
<b>Superfície de Grelhar</b>	Liso
<b>Temperatura Máxima</b>	250°C (atingida em menos de 5 minutos)
<b>Eficiência Energética</b>	40% menor consumo de energia

Limpeza

Extremamente fácil

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem deste grelhador de contacto em relação a outros modelos?**

A sua principal vantagem reside na combinação de uma temperatura constante e um aquecimento ultrarrápido a 250°C em menos de 5 minutos, garantindo rapidez e consistência na confeção dos alimentos.

### **Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de alta demanda?**

Sim, o seu design robusto e a eficiente manutenção de temperatura tornam-no ideal para o uso intensivo em restaurantes movimentados e snack-bares.

### **Como contribui este tostador para a economia de energia?**

Este modelo de grelhador de placas é projetado para um consumo de energia 40% menor, otimizando os custos operacionais da sua cozinha sem comprometer a performance.

### **A limpeza do grelhador de contacto é realmente simples?**

Absolutamente. Foi concebido para ser extremamente fácil de limpar, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização, um ponto crucial para qualquer estabelecimento alimentar.

### **Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador?**

É perfeito para uma vasta gama de alimentos, incluindo tostas, sanduíches, paninis e outros snacks, assegurando sempre um resultado final delicioso e com a textura ideal.