

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

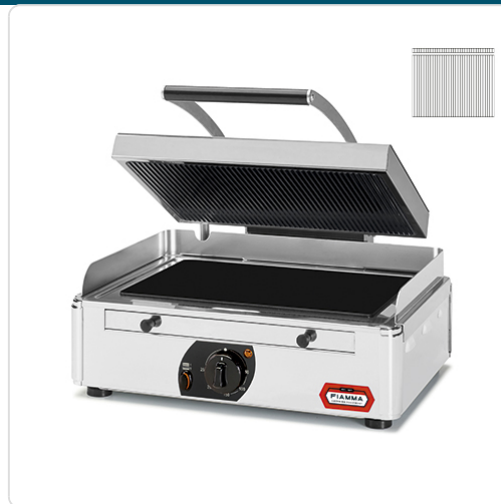
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Grelhador e Tostadeira Vitrocerâmica Canelada 470 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.212.0001	Modelo:	CG 6 GG VITRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG 6 GG VITRO

Descricao Resumida

Grelhador e torradeira profissional vitrocerâmico canelado para aquecimento ultra-rápido e baixo consumo, ideal para restauração.

Descricao Completa

Explore a eficiência do nosso grelhador e torradeira profissional, ideal para cozinhas de restauração rápida, snack-bares e pastelarias. Este equipamento permite a confecção de uma vasta gama de pratos, desde sanduíches tostadas a carnes e vegetais grelhados, com resultados consistentes e saborosos. A tecnologia vitrocerâmica assegura um aquecimento uniforme e uma distribuição de calor otimizada, essencial para um serviço ágil e de qualidade.

Grelhador vitrocerâmico — Grelhador Contacto — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultra-Rápido:** Atinge a temperatura ideal em menos de 5 minutos, poupando tempo precioso no arranque do serviço.
- **Eficiência Energética Elevada:** Concebido para um baixo consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu estabelecimento.
- **Durabilidade e Limpeza Simplificada:** O vidro cerâmico de alta qualidade garante resistência e uma superfície extremamente fácil de limpar, promovendo a higiene e durabilidade.
- **Versatilidade Culinária:** Perfeito para tostar e grelhar diversos alimentos, adaptando-se às necessidades variadas de qualquer cozinha profissional.
- **Design Otimizado:** A superfície canelada confere um acabamento estético aos alimentos, realçando a apresentação dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para estabelecimentos como restaurantes, cafés, bares, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de aquecimento rápido e o baixo consumo tornam-no indispensável para quem procura otimizar a preparação de sanduíches, tostas mistas, paninis, e uma variedade de outros alimentos grelhados, garantindo sempre a melhor qualidade e rapidez no atendimento aos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x445x245 mm
Aquecimento	Vitrocerâmico

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Canelada
Consumo Energético	Baixo
Material da Superfície	Vidro Cerâmico de alta qualidade e resistência
Barreira Anti-Salpicos	Não incluída (opcional)

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para tostar sanduíches, paninis, e grelhar carnes, vegetais e outros alimentos que beneficiem de um cozinhado rápido e eficiente.

Qual é a principal vantagem do aquecimento vitrocerâmico?

A principal vantagem é o aquecimento ultra-rápido, que permite que o equipamento esteja pronto a usar em menos de 5 minutos, otimizando o tempo de preparação.

Como se efetua a limpeza deste equipamento?

A superfície em vidro cerâmico foi concebida para ser extremamente fácil de limpar, garantindo uma manutenção simples e uma higiene impecável no seu espaço de trabalho.

Este modelo inclui alguma barreira anti-salpicos?

Não, a barreira anti-salpicos não está incluída neste modelo, sendo um acessório opcional que pode adquirir separadamente para proteção adicional.

É um equipamento de baixo consumo energético?

Sim, este grelhador vitrocerâmico foi projetado para ter um baixo consumo de energia, o que o torna uma opção económica e sustentável para a sua cozinha profissional.