

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: 23/05/2026

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

Grelhador de Contacto Canelado Vitrocerâmico 640mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.213.0001	Modelo:	CG8GG VITRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	640 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG8GG VITRO

Descricao Resumida

Grelhador de contacto vitrocerâmico canelado, aquecimento ultra-rápido em <5 min. Baixo consumo e fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais exigentes, este grelhador e tostador de contacto em vitrocerâmica oferece uma solução eficaz e de elevado desempenho. Atinge a temperatura ideal de forma incrivelmente rápida, permitindo uma confeção ágil e contínua. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o tempo de serviço e a qualidade dos seus pratos, desde sanduíches quentes a carnes grelhadas.

Grelhador de Contacto Canelado — Grelhador Vitrocerâmico — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultra-Rápido:** Pronto a usar em menos de 5 minutos, o que garante máxima eficiência e redução de tempos de espera durante os períodos de maior afluxo.
- **Eficiência Energética:** Com um baixo consumo, esta chapa de grelhar ajuda a reduzir os custos operacionais, tornando-a uma solução económica a longo prazo para o seu negócio.
- **Durabilidade Superior:** Equipado com vidro cerâmico de alta qualidade e resistência, o equipamento suporta o uso intensivo diário e mantém a sua performance ao longo do tempo.
- **Fácil Limpeza:** A superfície de vidro cerâmico facilita a limpeza, assegurando a higiene necessária no seu ambiente de trabalho e economizando tempo precioso da sua equipa.
- **Segurança Aprimorada:** Inclui uma barreira anti-salpicos, protegendo o utilizador e a área de trabalho de gorduras e sujidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em qualquer cozinha onde a velocidade e a qualidade são prioritárias. Ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches, tostas mistas, paninis, hambúrgueres, bifes e legumes. A sua robustez e facilidade de operação fazem dele uma ferramenta essencial para restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e hotéis, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	640x445x245 mm
Aquecimento	Ultra-rápido (menos de 5 minutos)

Característica	Detalhe
Consumo de Energia	Baixo
Material da Placa	Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência
Limpeza	Extremamente fácil
Segurança	Inclui barreira anti-salpicos

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do aquecimento ultra-rápido deste grelhador?

R: O aquecimento em menos de 5 minutos permite um início imediato da confeitura, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo significativamente os tempos de espera dos clientes, essencial em ambientes de restauração movimentados.

P: Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

R: Sim, graças ao vidro cerâmico de alta resistência e durabilidade, este tostador foi concebido para suportar o uso intensivo diário, garantindo fiabilidade e desempenho constante para as exigências do ritmo profissional.

P: Como posso garantir a fácil limpeza mencionada na descrição?

R: A superfície de vitrocerâmica é naturalmente antiaderente e lisa, o que permite que os resíduos de alimentos sejam removidos com facilidade apenas com um pano húmido ou espátula suave, mantendo o equipamento impecável com pouco esforço.

P: Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador de contacto?

R: A versatilidade deste equipamento permite grelhar e tostar uma vasta gama de produtos, incluindo carnes, sanduíches, paninis, legumes e até mesmo ovos, tornando-o uma ferramenta multifuncional para a sua cozinha.

P: A barreira anti-salpicos é eficaz para manter a área de trabalho limpa?

R: Absolutamente. A barreira anti-salpicos integrada minimiza a dispersão de gorduras e líquidos durante o processo de confeitura, contribuindo para uma área de trabalho mais limpa, segura e higiénica.