

# 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 Vitrocerâmico Contacto Liso 640mm com Tampa Canelada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.213.0002	<b>Modelo:</b>	CG8SG VITRO
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	640 x 445 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	CG8SG VITRO

### Descricao Resumida

Grelhador vitrocerâmico profissional com superfície de contacto lisa e tampa canelada, aquecimento ultrarrápido e baixo consumo energético.

## Descricao Completa

### Grelhador Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este inovador grelhador, com a sua superfície de contacto lisa e tampa canelada, garante um aquecimento ultrarrápido, atingindo a temperatura ideal em menos de 5 minutos, otimizando o tempo de confeção na sua cozinha profissional. O baixo consumo de energia assegura uma operação económica, crucial para a rentabilidade em ambientes de restauração. Construído com vidro cerâmico de alta qualidade, oferece excecional resistência e durabilidade, suportando as exigências do uso diário intensivo.

A limpeza é notoriamente simples, poupando tempo e esforço à sua equipa. A barreira anti-salpicos integrada contribui para manter a área de trabalho mais limpa e segura, elevando os padrões de higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, a superfície de contacto lisa e a tampa canelada permitem uma versatilidade na preparação de diversos alimentos, desde sanduíches quentes a carnes e vegetais grelhados, garantindo sempre resultados perfeitos com marcas de grelha atraentes.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotéis que procuram eficiência e qualidade na confeção de pratos quentes. Este equipamento é perfeito para preparar sanduíches gourmet, tostas, hambúrgueres, filetes de peixe e vegetais grelhados, garantindo uma cozedura uniforme e rápida. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no num ativo indispensável para cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a rapidez no serviço e a apresentação dos alimentos são prioritárias.

Pode ser utilizado tanto para um serviço contínuo durante as horas de ponta como para produções mais específicas em épocas de menor afluência. O design compacto e as dimensões otimizadas permitem a sua integração em diversos tipos de bancadas e estações de trabalho, mesmo em espaços mais limitados. A versatilidade na utilização e a capacidade de resposta às necessidades da restauração moderna são vantagens competitivas para o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	640x445x245 mm
------------------------	----------------

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem deste grelhador em comparação com modelos tradicionais?**

A principal vantagem reside no seu aquecimento ultrarrápido, atingindo a temperatura ideal em menos de cinco minutos, o que otimiza significativamente o tempo de serviço em ambientes profissionais exigentes.

### **Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com alto volume?**

Sim, o design robusto com vidro cerâmico de alta resistência e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para o uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais de grande volume.

### **Como é realizada a limpeza e manutenção do grelhador?**

A limpeza é extremamente fácil devido ao vidro cerâmico de alta qualidade e à barreira anti-salpicos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados após cada utilização para manter a sua eficiência e durabilidade.

### **Posso preparar diferentes tipos de alimentos neste grelhador?**

Com a superfície de contacto lisa e a tampa canelada, este grelhador oferece uma grande versatilidade, permitindo preparar desde sanduíches e tostas a carnes, peixe e vegetais, garantindo uma cozedura uniforme.

### **Este grelhador é eficiente do ponto de vista energético?**

Sim, o equipamento foi concebido para ter um baixo consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio e para uma maior sustentabilidade.