

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador de Contacto Canelado Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.069.0002	<b>Modelo:</b>	GR 6.1
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	510 x 430 x 240 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	GR 6.1

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto canelado em aço inox, ideal para tostar baguetes e similares. Placas em ferro fundido com revestimento alimentar, 510x430x240mm.

## Descricao Completa

Este grelhador de contacto canelado é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais e casas de restauração. Concebido para tostar baguetes e alimentos de dimensões similares, apresenta um design funcional que garante uma confeitura uniforme. A sua construção em ferro fundido com revestimento alimentar assegura uma distribuição de calor ideal, enquanto a estrutura em aço inoxidável e os elementos de aquecimento garantem durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer chef.

### Grelhador de contacto canelado — Grelhador Contacto Canelado — Principais Vantagens

A versatilidade deste tostador industrial permite-lhe responder a diversas necessidades culinárias, desde o pequeno-almoço reforçado ao serviço de almoço e jantar. A superfície canelada confere um aspeto apetecível aos alimentos, simulando a grelha tradicional. Graças aos pés e pegas projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, a sua equipa pode manuseá-lo com toda a confiança. Este aparelho combina funcionalidade e segurança, proporcionando um excelente retorno sobre o investimento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo snack-bares, pastelarias, restaurantes de serviço rápido e hotéis. A sua capacidade de tostar e grelhar com rapidez e eficiência torna-o perfeito para preparar sanduíches quentes, panini, baguetes e diversos outros alimentos que exijam um acabamento crocante e dourado. A durabilidade do ferro fundido e do aço inox garante que o equipamento suporta o ritmo acelerado de uma cozinha de alta exigência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	510x430x240 mm
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Aquecimento	Elementos em aço inox
Pés/Pegas	Concebidos conforme normativas internacionais de higiene e segurança

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a dimensão ideal para os alimentos a serem confeccionados neste grelhador?**

Este grelhador foi concebido para produtos como baguetes e outros de dimensões similares, garantindo uma cozedura e tostagem eficazes.

### **As placas de ferro fundido são fáceis de limpar?**

Sim, as placas em ferro fundido com revestimento alimentar são duráveis e fáceis de limpar, mas requerem manutenção adequada para preservar o revestimento.

### **Este equipamento cumpre as normas de higiene e segurança?**

Com certeza. Os pés e pegas são projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, assegurando a máxima proteção no seu uso profissional.

### **É possível utilizar este tostador para outros tipos de alimentos além de baguetes?**

Embora otimizado para baguetes e produtos similares, pode ser usado para grelhar e tostar uma variedade de alimentos que caibam nas placas, como hambúrgueres e sanduíches.

### **Qual o material da estrutura e dos elementos de aquecimento?**

A estrutura é fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência e facilidade de manutenção, enquanto os elementos de aquecimento também são em aço inox, garantindo durabilidade e eficiência.