

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Contacto Liso 510mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.069.0006	Modelo:	GR 6.1L TL
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	510 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 6.1L TL

Descricao Resumida

Grelhador de contacto liso profissional para tostar baguetes e sanduíches. Placas em ferro fundido e estrutura em aço inox para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Contacto Liso — Principais Vantagens

Este tostador profissional foi concebido para a confeção eficiente de baguetes e outros produtos similares, garantindo versatilidade na sua cozinha ou balcão. Com placas de aquecimento em ferro fundido de revestimento alimentar, assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados perfeitos em cada utilização. A estrutura resistente e os elementos de aquecimento são fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza no ambiente profissional. Os pés robustos foram projetados em conformidade com as rigorosas normativas internacionais de higiene e segurança, proporcionando estabilidade e tranquilidade no uso diário. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

O grelhador de contacto adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de negócios na indústria alimentar. É indispensável em snack-bares, cafés, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar sanduíches, tostas e outros alimentos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade para lidar com baguetes torna-o particularmente útil em padarias e estabelecimentos de restauração rápida. A robustez da construção e a conformidade com as normas sanitárias fazem com que este aparelho seja uma mais-valia em qualquer cozinha comercial, contribuindo para a otimização dos processos de confeção e para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Largura (L):	510 mm
Profundidade (P):	430 mm
Altura (A):	240 mm
Material das Placas:	Ferro fundido com revestimento alimentar
Material da Estrutura:	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para tostar baguetes, sanduíches, paninis e outros produtos que exijam aquecimento uniforme e rápido, graças às suas placas lisas.

Qual o material das placas de aquecimento?

As placas são fabricadas em ferro fundido de alta qualidade, com um revestimento alimentar, o que garante durabilidade e um desempenho excelente na transmissão de calor.

Como é a limpeza e manutenção deste equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e as placas com revestimento alimentar facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização com produtos adequados para superfícies de contacto com alimentos.

Posso usar este grelhador em qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Sim, o design robusto e a conformidade com as normativas de higiene e segurança tornam-no perfeito para restaurantes, cafés, snack-bars e hotelaria em geral.

Este equipamento possui controlo de temperatura?

Embora não especificado, os grelhadores de contacto profissionais geralmente incluem um termostato para ajuste da temperatura, permitindo uma confeção precisa e adaptada a diferentes necessidades.