

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

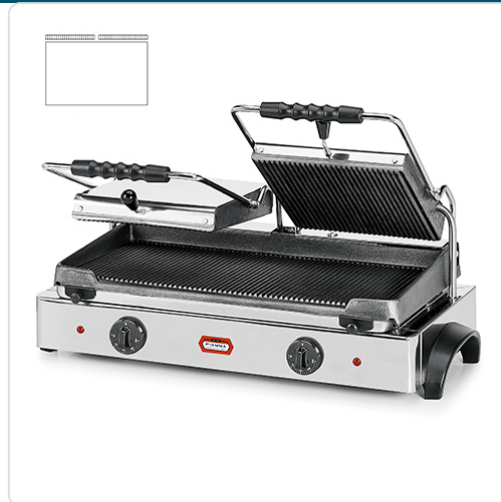


Grelhador de Contacto Duplo Liso e Canelado

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0008	Modelo:	GR 8.2L
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8.2L

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo ideal para cozinhas profissionais, com placas lisas e caneladas para preparar variados alimentos simultaneamente.

Descricao Completa

Versatilidade de Grelhar — Principais Vantagens

Este grelhador industrial foi concebido para otimizar a sua linha de produção em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração dupla, com placas de contacto lisas e caneladas, permite a confeção simultânea de diferentes tipos de alimentos, desde baguetes crocantes a carnes perfeitamente marcadas. A construção robusta em aço inoxidável e as placas em ferro fundido com revestimento alimentar garantem durabilidade e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este torrador é uma solução ideal para padarias, snack-bares, cafés e restaurantes que necessitam de um equipamento eficiente para preparar refeições rápidas e saborosas. A capacidade de grelhar e tostar produtos de várias dimensões torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeito para a sua equipa, uma vez que permite a preparação de diversas iguarias ao mesmo tempo, aumentando a produtividade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	690x430x240 mm
Tipo de Placas	Inferior lisa, duas tampas superiores caneladas
Material das Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Conformidade	Pés/pegas projetados conforme normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Este grelhador industrial é fácil de limpar após o uso?

Sim, a limpeza é facilitada graças às placas em ferro fundido com revestimento alimentar e à estrutura em aço inoxidável, que podem ser facilmente higienizadas com produtos adequados para superfícies de contacto com alimentos.

Posso utilizar este equipamento para diferentes tipos de produtos alimentares?

Com certeza. A configuração de placas lisas e caneladas, juntamente com as duas tampas superiores, permite grelhar e tostar uma vasta gama de produtos, desde sanduíches e baguetes a carnes e vegetais.

Quais as vantagens de ter duas tampas superiores independentes?

As duas tampas superiores independentes são ideais para a confeção simultânea de diferentes alimentos, evitando a mistura de sabores e otimizando o tempo de preparação, o que é crucial em ambientes de restauração movimentados.

A estrutura em aço inoxidável oferece alguma vantagem adicional?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção, garantindo que o seu equipamento mantenha uma aparência profissional e uma longa vida útil em ambientes exigentes.

Este grelhador cumpre as normas de higiene e segurança?

Absolutamente. Os pés e pegas foram concebidos em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, proporcionando um uso seguro e adequado para estabelecimentos profissionais.