

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 de Contacto Duplo Liso e Canelado

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0007	Modelo:	GR 8.1L
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8.1L

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo profissional, ideal para tostas, carnes e vegetais. Placas em ferro fundido e estrutura em aço inox para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Grelhador de contacto duplo — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este versátil equipamento foi concebido para maximizar a eficiência na sua cozinha profissional, combinando as funcionalidades de um grelhador de contacto com as de um fry-top. Com uma única tampa canelada e superfícies de contacto robustas, este aparelho permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde tostas crocantes a carnes e vegetais grelhados, otimizando o seu espaço de trabalho.

As placas em ferro fundido, revestidas para uso alimentar, garantem uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excecional, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e snack-bars. A estrutura e os elementos de aquecimento em aço inoxidável conferem ao grelhador uma resistência superior à corrosão e facilitam a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. Os pés, ou pegas, foram projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, assegurando estabilidade e facilidade de manuseamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafeterias, hotéis, e qualquer estabelecimento de restauração que procure versatilidade e rapidez na preparação de refeições. A capacidade de operar simultaneamente como grelhador de contacto e chapa permite um serviço mais ágil e uma maior diversidade na ementa. Desde sanduíches gourmet a pratos principais grelhados, este equipamento é um aliado indispensável para chefs e cozinheiros que valorizam a qualidade e a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Funções	Grelhador de contacto, Fry-top
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar (uma tampa canelada, superfície inferior lisa)
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Aquecimento	Elementos em aço inoxidável
Dimensões (LPA)	690x430x240 mm
Normativas	Pés/pegas projetados conforme normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso preparar com este grelhador duplo?

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo sanduíches, torradeiras mistas, carnes, hambúrgueres, peixes, vegetais e ovos. A versatilidade das placas permite diferentes tipos de confeitura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e as placas em ferro fundido com revestimento alimentar são projetadas para uma limpeza rápida e eficiente. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o desempenho ideal e a higiene.

Qual a diferença entre a superfície lisa e a canelada?

A superfície lisa é perfeita para alimentos que requerem um contacto total e uma cozedura uniforme, como ovos, panquecas ou carnes finas. A superfície canelada cria as marcas típicas de grelhado, ideal para carnes, frangos e vegetais, adicionando um apelo visual e uma textura distinta.

Posso usar este grelhador em qualquer tipo de estabelecimento?

Sim, devido à sua robustez e versatilidade, este grelhador é adequado para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitem de um equipamento fiável e multifuncional.

Este equipamento consome muita energia?

O consumo energético depende da frequência de utilização e da intensidade de calor selecionada. No entanto, o seu design com elementos de aquecimento eficientes permite uma cozedura rápida, ajudando a otimizar o consumo de energia em comparação com métodos de confeitura mais lentos.