

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 Elétrico Duplo Misto Fry-Top 690x370 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.068.0004	Modelo:	GR M
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 370 x 190 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR M

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo misto fry-top, dimensões 690x370x190 mm. Construção em aço inoxidável e placas em ferro fundido com revestimento alimentar.

Descricao Completa

Grelhador elétrico misto — Top Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas com elevada procura, este versátil grelhador fry-top misto destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria.

A superfície de confeção em ferro fundido, com revestimento alimentar, proporciona uma distribuição uniforme do calor e um excelente desempenho culinário. Prepare uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes até legumes e ovos, garantindo sempre resultados perfeitos e consistentes para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis. A sua capacidade de cozinhar diversos alimentos em simultâneo otimiza o fluxo de trabalho, acelerando o serviço durante os períodos de maior afluência.

Adequado para pequenos e médios espaços, o equipamento adapta-se facilmente a diferentes configurações de cozinha, permitindo uma instalação flexível e eficiente para maximizar a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	690x370x190 mm
Estrutura:	Aço inoxidável
Placas:	Ferro fundido com revestimento alimentar
Pés/Pegas:	Projetados conforme normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão total deste grill?

O grelhador possui dimensões de 690 mm de largura, 370 mm de profundidade e 190 mm de altura, o que o torna compacto e fácil de integrar em diversas cozinhas.

Quais os materiais de fabrico utilizados?

A estrutura e os elementos de aquecimento são em aço inoxidável de alta qualidade, enquanto as placas de cozedura são em ferro fundido com revestimento alimentar para máxima segurança e durabilidade.

As pegas são seguras para uso profissional?

Sim, os pés e as pegas foram concebidos e fabricados em conformidade com as rigorosas normativas internacionais de higiene e segurança, garantindo um manuseamento seguro e fiável.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Graças ao seu design de grelhador misto, pode preparar uma variedade de alimentos, como carnes e legumes, ao mesmo tempo, otimizando o tempo de cocção e o serviço.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável e as placas de ferro fundido são pensadas para suportar o uso diário e intenso em ambientes de restauração, assegurando um desempenho consistente e fiável.