

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

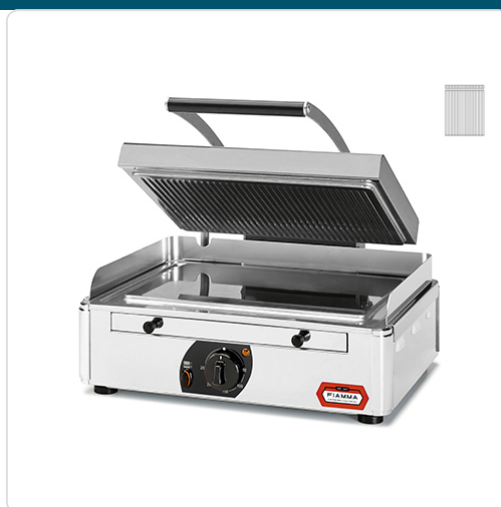


Grelhador de Contacto Canelado Rápido 47x44 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.202.0001	Modelo:	CG 6 GG DUPLEX
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG 6 GG DUPLEX

Descricao Resumida

Grelhador de contacto canelado com aquecimento ultrarrápido (250°C em <5 min) e consumo energético reduzido em 40%. Limpeza fácil.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto canelado distingue-se pela sua rapidez excecional, atingindo 250°C em menos de 5 minutos, o que se traduz numa eficiência operacional superior. Com um consumo de energia 40% menor, este equipamento representa uma solução económica e sustentável para qualquer cozinha profissional, permitindo tostar e aquecer alimentos rapidamente.

A sua superfície canelada garante um contacto perfeito com os alimentos, criando as marcadas linhas de grelhado que os clientes tanto apreciam. Além disso, a sua conceção simplifica a limpeza, assegurando a máxima higiene e poupança de tempo no dia a dia da restauração.

Grelhador de Contacto Canelado — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- **Aquecimento Ultrarrápido:** Atinge 250°C em menos de 5 minutos, otimizando o tempo de preparação de pratos.
- **Eficiência Energética Elevada:** Reduz o consumo em 40%, contribuindo para uma operação mais sustentável e custos operacionais controlados.
- **Limpeza Descomplicada:** Concebido para facilitar a manutenção diária, garantindo a higiene e poupança de recursos.
- **Design Otimizado:** Compacto e funcional, adapta-se facilmente a diversas configurações de cozinha profissional.
- **Controlo Simplificado:** Permite uma operação intuitiva e consistente, assegurando resultados de confeção uniformes.

Aplicações Profissionais

Este versátil tostador elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a cafetarias e hotelaria, que procuram um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pratos quentes. É perfeitamente adequado para grelhar carnes, preparar sanduíches tostadas, wraps, paninis e uma variedade de outros alimentos que exigem uma cozedura rápida e com acabamento profissional.

A sua capacidade de aquecimento rápido é uma mais-valia em ambientes de fluxo intenso, onde a velocidade e a qualidade são cruciais. Permite satisfazer as exigências dos clientes de forma eficiente, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x445x245 mm
Tipo de Placa	Canelada
Temperatura Máxima	250°C (<5 minutos)
Eficiência Energética	40% menor consumo
Controlo de Temperatura	Sim, constante
Limpeza	Extremamente fácil

Perguntas Frequentes

De que forma este grill industrial otimiza o consumo de energia?

A conceção avançada deste equipamento permite uma redução de 40% no consumo energético comparativamente a modelos similares, tornando-o mais ecológico e económico a longo prazo. Esta eficiência contribui significativamente para menores custos operacionais no seu estabelecimento, sem comprometer o desempenho.

É fácil de limpar após a utilização em períodos de pico?

Sim, o design foi cuidadosamente pensado para garantir uma limpeza extremamente fácil e rápida, mesmo após utilizações intensas. As superfícies antiaderentes e os materiais de qualidade facilitam a remoção de resíduos, assegurando a higiene necessária no seu negócio.

Que tipo de alimentos posso preparar eficazmente com este tostador?

Este equipamento é versátil e permite grelhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a torradas, sanduíches e wraps. A superfície canelada é ideal para criar marcas de grelhado atraentes, enquanto o rápido aquecimento o torna perfeito para refeições ligeiras e pratos rápidos.

Qual a durabilidade esperada deste grelhador de placas em ambiente profissional?

Fabricado com materiais de alta resistência, este grelhador foi concebido para suportar o uso contínuo e as exigências de um ambiente profissional movimentado. Com a manutenção adequada, assegura uma longa vida útil e um desempenho consistente, sendo um investimento fiável para a sua cozinha.

Este equipamento possui controlo preciso de temperatura para diferentes tipos de confeção?

Sim, o grelhador oferece temperatura constante e controlo fácil, garantindo que pode ajustar e manter o calor ideal para uma variedade de preparações. Esta funcionalidade é crucial para alcançar resultados de cozedura perfeitos e consistentes em todos os seus pratos.