

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Contacto Liso com Tampa Canelada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.202.0002	Modelo:	CG 6 SG DUPLEX
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG 6 SG DUPLEX

Descricao Resumida

Grelhador de contacto industrial com placa lisa e tampa canelada, atinge 250°C em 5 minutos. Consumo 40% menor e limpeza fácil para máxima eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador para cozinhas profissionais destaca-se pelo seu aquecimento rápido, atingindo 250°C em menos de 5 minutos, garantindo eficiência e poupança de tempo durante o serviço. A sua superfície de confeção lisa é ideal para uma variedade de alimentos, enquanto a tampa canelada confere um acabamento perfeito, realçando a apresentação dos pratos. Com um consumo de energia 40% menor em comparação com modelos convencionais, este torrador de contacto representa uma escolha inteligente para a otimização de custos operacionais. A facilidade de limpeza é outro benefício crucial, assegurando a higiene e a longevidade do aparelho no seu estabelecimento de restauração.

Concebido para oferecer uma temperatura constante e um controlo intuitivo, este grill permite resultados consistentes e de alta qualidade em todas as suas preparações. O design funcional não só se integra harmoniosamente em qualquer ambiente de cozinha industrial, como também facilita o manuseamento diário, tornando-o um aliado indispensável para um serviço ágil e eficaz.

Aplicações Profissionais

Este grelhador de contacto é perfeito para restaurantes, cafés, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que procuram uma solução versátil para grelhar e tostar. Desde sanduíches, tostas mistas, hambúrgueres a outras carnes e vegetais, a sua capacidade de atingir altas temperaturas rapidamente e manter a constância térmica torna-o ideal para um fluxo de trabalho intenso. A durabilidade e a facilidade de manutenção significam que a sua equipa vai beneficiar de um equipamento fiável, que contribui para a máxima produtividade e para a satisfação do cliente, servindo refeições quentes e estaladiças em tempo recorde.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x445x245 mm

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	250°C
Tempo de Aquecimento	Menos de 5 minutos
Consumo de Energia	40% menor
Limpeza	Extremamente fácil

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste grelhador de contacto em termos de eficiência energética?

Este equipamento foi concebido para ser altamente eficiente, consumindo 40% menos energia em comparação com modelos similares, o que se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais para qualquer negócio.

É fácil manter uma temperatura consistente durante a utilização prolongada?

Sim, o grelhador foi projetado com um sistema de controlo de temperatura avançado que garante uma temperatura constante e uniforme, ideal para cozedura contínua e resultados perfeitos.

Quais tipos de alimentos posso preparar neste grelhador profissional?

Graças à sua superfície lisa e tampa canelada, é extremamente versátil, sendo adequado para tostar sanduíches, grelhar carnes, peixes, vegetais e até mesmo produzir chapatas crocantes.

Como é o processo de limpeza e manutenção diária do equipamento?

A superfície do grelhador foi desenvolvida para ser extremamente fácil de limpar, minimizando o tempo de manutenção e garantindo a máxima higiene sem esforço adicional para a sua equipa.

Este grelhador é adequado para estabelecimentos com grande volume de clientes?

Com a capacidade de atingir 250°C em menos de 5 minutos e manter uma temperatura constante, este aparelho é ideal para ambientes de alto volume em restaurantes e snack-bares, otimizando o fluxo de serviço.