

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.



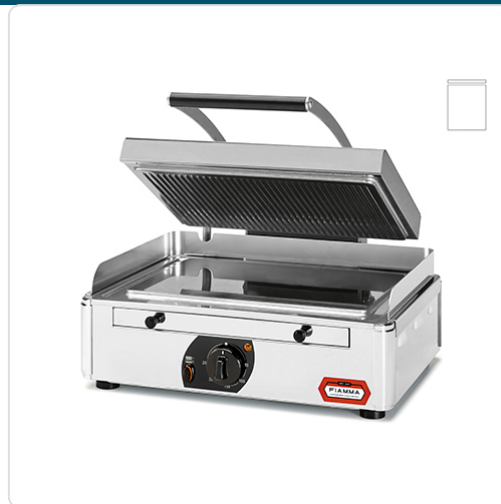
Acesso rapido
ao produto

Grelhador de Contacto Liso Profissional para Tostas e Snacks

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.202.0003	Modelo:	CG 6 SS DUPLEX
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG 6 SS DUPLEX

Descricao Resumida

Grelhador de contacto liso profissional para tostas e snacks. Atinge 250°C em 5 minutos, com design funcional e fácil limpeza. 40% menos consumo.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto Liso – Principais Vantagens

Este torradeira industrial foi concebida para redefinir a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional. O equipamento assegura uma temperatura uniformemente constante, garantindo que cada tosta, snack ou sanduíche é confeccionada na perfeição. O seu design funcional não só facilita o controlo, mas também se integra harmoniosamente em qualquer ambiente de restauração, desde pequeno-almoço a estabelecimentos de comida rápida. Prepare os seus pratos com rapidez e precisão, alcançando 250°C em menos de 5 minutos, e desfrute de um consumo de energia 40% menor, o que se traduz em poupança significativa para o seu negócio.

Além da performance superior, este grill é notavelmente fácil de limpar, um fator crucial em cozinhas com elevada demanda. A manutenção simples permite poupar tempo precioso e manter os mais altos padrões de higiene. Este tostador é a solução ideal para quem procura um equipamento robusto, rápido e económico para a elaboração de diversos alimentos que requerem um contacto direto com a superfície quente.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de grelhar torna-o indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para cafés, snack-bares, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar rapidamente tostas mistas, sanduíches quentes, paninis e outros snacks. A sua capacidade de atingir altas temperaturas em pouco tempo, aliada à superfície de contacto liso, permite uma confeção eficiente e um acabamento crocante. A durabilidade e facilidade de operação farão deste equipamento um ativo valioso na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	470x445x245 mm
Superfície de Grelhar	Liso
Temperatura Máxima	250°C (atingida em menos de 5 minutos)
Eficiência Energética	40% menor consumo de energia

Limpeza	Extremamente fácil
---------	--------------------

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste grelhador de contacto em relação a outros modelos?

A sua principal vantagem reside na combinação de uma temperatura constante e um aquecimento ultrarrápido a 250°C em menos de 5 minutos, garantindo rapidez e consistência na confeção dos alimentos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

Sim, o seu design robusto e a eficiente manutenção de temperatura tornam-no ideal para o uso intensivo em restaurantes movimentados e snack-bares.

Como contribui este tostador para a economia de energia?

Este modelo de grelhador de placas é projetado para um consumo de energia 40% menor, otimizando os custos operacionais da sua cozinha sem comprometer a performance.

A limpeza do grelhador de contacto é realmente simples?

Absolutamente. Foi concebido para ser extremamente fácil de limpar, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização, um ponto crucial para qualquer estabelecimento alimentar.

Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador?

É perfeito para uma vasta gama de alimentos, incluindo tostas, sanduíches, paninis e outros snacks, assegurando sempre um resultado final delicioso e com a textura ideal.