

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 e Tostadeira Vitrocerâmico Contacto Liso 470mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.212.0002	Modelo:	CG 6 SG VITRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG 6 SG VITRO

Descricao Resumida

Grelhador e torradeira vitrocerâmico profissional com chapa de contacto lisa e tampa canelada. Aquecimento ultrarrápido para máxima eficiência.

Descricao Completa

Contacto Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este grelhador de contacto em vitrocerâmica distingue-se pela sua eficiência e rapidez, atingindo a temperatura ideal em menos de 5 minutos. Concebido para o uso profissional, o equipamento garante um baixo consumo energético, contribuindo para a otimização dos custos operacionais no seu estabelecimento. A qualidade do vidro cerâmico confere-lhe uma resistência superior e extrema facilidade na limpeza, fatores cruciais para a manutenção da higiene e produtividade em cozinhas de restauração.

Aplicações Profissionais

Robusto e multifuncional, este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos como snack-bares, cafés, restaurantes e cozinhas de hotelaria. É perfeito para preparar uma vasta gama de alimentos, desde tostas crocantes a grelhados suculentos, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade. A sua característica de contacto liso, combinada com uma tampa canelada, permite uma versatilidade excecional na confeção de diferentes produtos, assegurando um acabamento profissional em cada prato.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	470x445x245 mm
Superfície de Grelhar	Liso (base) com Tampa Canelada
Tempo de Aquecimento	< 5 minutos
Material	Vidro Cerâmico de Alta Qualidade
Consumo Energético	Baixo

Perguntas Frequentes

Qual a rapidez de aquecimento deste grelhador? Este equipamento atinge a sua temperatura máxima de funcionamento em menos de 5 minutos, garantindo um serviço ágil e eficiente em ambientes de restauração movimentados.

É fácil de limpar após a utilização diária? Sim, o design com vidro cerâmico de alta qualidade torna-o extremamente simples de higienizar, o que é fundamental para manter os padrões de limpeza em cozinhas profissionais.

Este grelhador pode ser usado para preparar que tipo de alimentos? Graças à combinação de uma chapa de contacto lisa e uma tampa canelada, permite grelhar carnes, peixes, vegetais e preparar tostas ou sanduíches com perfeição.

Que tipo de benefícios económicos oferece este aparelho? Foi concebido com foco na eficiência energética, resultando num baixo consumo de eletricidade e na consequente redução dos custos operacionais no seu negócio.

A barreira anti-salpicos está incluída com a compra? Não, a barreira anti-salpicos não está incluída de fábrica e é considerada um acessório opcional, que pode ser adquirido separadamente para maior proteção.