

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

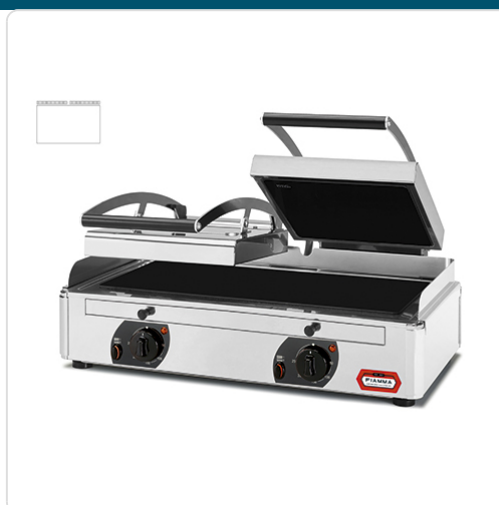
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Grelhador Vitrocerâmico Contacto Liso 640mm com Tampa Canelada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.213.0002	Modelo:	CG8SG VITRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	640 x 445 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CG8SG VITRO

Descricao Resumida

Grelhador vitrocerâmico profissional com superfície de contacto lisa e tampa canelada, aquecimento ultrarrápido e baixo consumo energético.

Descricao Completa

Grelhador Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este inovador grelhador, com a sua superfície de contacto lisa e tampa canelada, garante um aquecimento ultrarrápido, atingindo a temperatura ideal em menos de 5 minutos, otimizando o tempo de confeção na sua cozinha profissional. O baixo consumo de energia assegura uma operação económica, crucial para a rentabilidade em ambientes de restauração. Construído com vidro cerâmico de alta qualidade, oferece excecional resistência e durabilidade, suportando as exigências do uso diário intensivo.

A limpeza é notoriamente simples, poupando tempo e esforço à sua equipa. A barreira anti-salpicos integrada contribui para manter a área de trabalho mais limpa e segura, elevando os padrões de higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, a superfície de contacto lisa e a tampa canelada permitem uma versatilidade na preparação de diversos alimentos, desde sanduíches quentes a carnes e vegetais grelhados, garantindo sempre resultados perfeitos com marcas de grelha atraentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotéis que procuram eficiência e qualidade na confeção de pratos quentes. Este equipamento é perfeito para preparar sanduíches gourmet, tostas, hambúrgueres, filetes de peixe e vegetais grelhados, garantindo uma cozedura uniforme e rápida. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no num ativo indispensável para cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a rapidez no serviço e a apresentação dos alimentos são prioritárias.

Pode ser utilizado tanto para um serviço contínuo durante as horas de ponta como para produções mais específicas em épocas de menor afluência. O design compacto e as dimensões otimizadas permitem a sua integração em diversos tipos de bancadas e estações de trabalho, mesmo em espaços mais limitados. A versatilidade na utilização e a capacidade de resposta às necessidades da restauração moderna são vantagens competitivas para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

640x445x245 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste grelhador em comparação com modelos tradicionais?

A principal vantagem reside no seu aquecimento ultrarrápido, atingindo a temperatura ideal em menos de cinco minutos, o que otimiza significativamente o tempo de serviço em ambientes profissionais exigentes.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com alto volume?

Sim, o design robusto com vidro cerâmico de alta resistência e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para o uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais de grande volume.

Como é realizada a limpeza e manutenção do grelhador?

A limpeza é extremamente fácil devido ao vidro cerâmico de alta qualidade e à barreira anti-salpicos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados após cada utilização para manter a sua eficiência e durabilidade.

Posso preparar diferentes tipos de alimentos neste grelhador?

Com a superfície de contacto lisa e a tampa canelada, este grelhador oferece uma grande versatilidade, permitindo preparar desde sanduíches e tostas a carnes, peixe e vegetais, garantindo uma cozedura uniforme.

Este grelhador é eficiente do ponto de vista energético?

Sim, o equipamento foi concebido para ter um baixo consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio e para uma maior sustentabilidade.