

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Contacto Canelado Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.066.0002	Modelo:	GR 4.2
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	240 x 400 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 4.2

Descricao Resumida

Grelhador tostadeira profissional de contacto canelado para uso intensivo. Ideal para tostas, sandes e carnes em restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

Este versátil grelhador de contacto é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. Com um design robusto e construído com materiais de alta qualidade, garante um desempenho superior na sua cozinha profissional. Prepare sandes, carnes e vegetais com rapidez, mantendo sempre a qualidade e o sabor.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cafés e outros serviços de restauração rápida, este equipamento permite uma produção contínua e homogénea. A sua capacidade de tostagem e grelhagem torna-o indispensável para criar uma ementa variada e sempre apetecível, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

A sua confeção de alimentos como tostas mistas, bifanas e hambúrgueres beneficia das placas caneladas, que criam as marcas características de grelhado e contribuem para a remoção do excesso de gordura. É também uma excelente ferramenta para selar carnes ou aquecer pão, oferecendo versatilidade e resultados consistentes.

Características Técnicas

Tipo de Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar, caneladas
Estrutura e Aquecimento	Aço inoxidável
Pés/Pegas	Projetados conforme normativas internacionais de higiene e segurança
Dimensões (AxLxP)	240x400x430 mm

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo sandes, tostas, carnes vermelhas e brancas, peixe, bem como legumes, proporcionando sempre um acabamento grelhado apelativo e uniforme.

Qual a vantagem das placas caneladas?

As placas caneladas não só criam as tradicionais e desejadas marcas de grelhado nos alimentos, como também facilitam a drenagem do excesso de gordura, resultando em refeições mais saudáveis e visualmente mais atraentes.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças às placas com revestimento alimentar e à estrutura em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, bastando seguir as orientações padrão para equipamentos de cozinha profissional. As superfícies lisas e resistentes facilitam a remoção de resíduos alimentares.

O equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, este grelhador e tostadeira foi concebido com pés e pegas que cumprem integralmente as normativas internacionais de higiene e segurança, assegurando a proteção do utilizador em ambientes de trabalho intensos.

Posso utilizar este equipamento em qualquer tipo de negócio de restauração?

Absolutamente. A sua versatilidade e dimensões compactas tornam-no ideal para espaços como cafetarias, food trucks, quiosques, e até para reforçar a linha de confeção em cozinhas de maior dimensão que necessitem de uma estação de grelhados eficiente e profissional.