

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 com Tampa Canelada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.066.0005	Modelo:	GR 4.1L
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 4.1L

Descricao Resumida

Grelhador de contacto profissional com placas em ferro fundido (lisa e canelada) para grelhar e tostar variados alimentos rapidamente.

Descricao Completa

Contacto Liso – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e compacto é ideal para dinamizar o serviço de qualquer cozinha profissional. Com a sua construção em aço inoxidável e as suas placas em ferro fundido de alta qualidade, garante um desempenho térmico excecional para um grelhar uniforme e eficiente dos seus alimentos. Os materiais de fabrico foram criteriosamente selecionados para responder às mais exigentes normas internacionais de higiene e segurança, proporcionando durabilidade e fácil manutenção.

As pegas e pés foram projetados para garantir estabilidade e segurança durante a utilização, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Com este grelhador, a sua equipa pode preparar rapidamente uma vasta gama de pratos, desde tostas e sanduíches gourmet a carnes e vegetais grelhados, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Um grelhador de placas como este adapta-se perfeitamente a diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É uma solução versátil para cafés, snack-bares, food trucks e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável para o preparo rápido de iguarias quentes. A superfície de cozimento lisa é excelente para selar bifes e peitos de frango, enquanto a tampa canelada adiciona marcas de grelhado atraentes, realçando o aspeto dos pratos e estimulando o apetite dos clientes.

A sua capacidade de manter uma temperatura constante é crucial para a confeção de alimentos, assegurando que cada porção é cozinhada na perfeição. Graças à sua eficiência, irá notar uma melhoria significativa na velocidade do serviço, elemento essencial para reduzir tempos de espera e maximizar a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x430x240 mm
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar (uma lisa, uma canelada)
Estrutura	Aço inoxidável

Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Segurança	Pés e pegas de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador?

Este grelhador é extremamente versátil e permite preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sanduíches, tostas, carnes, hambúrgueres, peixe, vegetais e até panquecas. A placa lisa é ideal para selar e tostar, enquanto a canelada é perfeita para criar o efeito de grelhado tradicional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a limpeza é simples. As placas em ferro fundido com revestimento antiaderente e a estrutura em aço inoxidável facilitam a remoção de resíduos alimentares. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a durabilidade deste equipamento em ambiente profissional?

Foi concebido para uso profissional intensivo, construído com materiais robustos como aço inoxidável e ferro fundido. Cumpre as normas internacionais de segurança e higiene, garantindo excelente durabilidade e resistência ao desgaste diário numa cozinha comercial, sendo um investimento a longo prazo para o seu negócio.

O grelhador aquece de forma uniforme?

Sim, as placas em ferro fundido, combinadas com elementos de aquecimento eficientes em aço inoxidável, asseguram uma distribuição de calor homogénea por toda a superfície. Isto é crucial para cozinhar os alimentos de forma consistente e evitar pontos quentes ou frios, garantindo resultados perfeitos em cada preparação.

Preciso de alguma instalação especial para este grelhador?

Este grelhador de contacto é um equipamento de bancada que não requer instalações complexas. Apenas necessita de uma ligação elétrica adequada. É importante posicioná-lo numa superfície estável e segura, respeitando as distâncias mínimas de segurança em relação a outros equipamentos e paredes.