

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 de Contacto Profissional Liso 400x430x240mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.066.0007	Modelo:	GR 4.1L TL
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 4.1L TL
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Grelhador de contacto profissional com placa lisa em ferro fundido e estrutura em aço inox. Ideal para tostar e grelhar com eficiência.

Descricao Completa

Grelhador de contacto — Chapa de Grelhar Liso — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para tostar e grelhar alimentos com perfeição. Fabricado com materiais de alta qualidade, como placas em ferro fundido e estrutura em aço inoxidável, garante durabilidade e desempenho superiores em ambientes de uso intensivo. As pegas e os pés foram desenhados para cumprir as normas internacionais de higiene e segurança, proporcionando um manuseamento seguro e a facilidade de limpeza que a sua cozinha profissional exige.

Aplicações Profissionais

Adequado para uso em cozinhas de restaurantes, snack-bares, cafés e hotelaria, este tostador profissional é perfeito para preparar sanduíches quentes, paninis, e uma variedade de pratos grelhados. A sua superfície de confeção lisa permite uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados consistentes e saborosos para satisfazer os seus clientes mais exigentes. É um investimento valioso para negócios que procuram eficiência e qualidade na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura	Aço inoxidável
Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	400x430x240 mm
Pés/Pegas	Projetados segundo normas de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços comerciais este equipamento é mais indicado?

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés,

snack-bares e hotéis, devido à sua versatilidade e capacidade de lidar com um volume considerável de trabalho diário.

Quais os principais benefícios do revestimento alimentar nas placas de ferro fundido?

O revestimento alimentar nas placas assegura que os alimentos não aderem, facilitando a limpeza e manutenção, além de promover uma confeção mais saudável sem a adição de grandes quantidades de gordura.

A limpeza e manutenção deste grelhador são complicadas?

De forma alguma. A estrutura em aço inoxidável e as placas com revestimento alimentar foram pensadas para simplificar os processos de limpeza e manutenção diária, garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

Este produto cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, os pés e as pegas foram concebidos em rigorosa conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, proporcionando um uso seguro e fiável em qualquer cozinha profissional.

Posso preparar uma grande variedade de alimentos neste equipamento?

Com este grelhador e torradeira é possível preparar uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches e paninis até ovos, hambúrgueres e legumes grelhados, tornando-o um equipamento multifuncional para a sua cozinha.