

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Canelado Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.069.0002	Modelo:	GR 6.1
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	510 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 6.1

Descricao Resumida

Grelhador de contacto canelado em aço inox, ideal para tostar baguetes e similares. Placas em ferro fundido com revestimento alimentar, 510x430x240mm.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto canelado é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais e casas de restauração. Concebido para tostar baguetes e alimentos de dimensões similares, apresenta um design funcional que garante uma confeção uniforme. A sua construção em ferro fundido com revestimento alimentar assegura uma distribuição de calor ideal, enquanto a estrutura em aço inoxidável e os elementos de aquecimento garantem durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer chef.

Grelhador de contacto canelado — Grelhador Contacto Canelado — Principais Vantagens

A versatilidade deste tostador industrial permite-lhe responder a diversas necessidades culinárias, desde o pequeno-almoço reforçado ao serviço de almoço e jantar. A superfície canelada confere um aspeto apetecível aos alimentos, simulando a grelha tradicional. Graças aos pés e pegas projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, a sua equipa pode manuseá-lo com toda a confiança. Este aparelho combina funcionalidade e segurança, proporcionando um excelente retorno sobre o investimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo snack-bares, pastelarias, restaurantes de serviço rápido e hotéis. A sua capacidade de tostar e grelhar com rapidez e eficiência torna-o perfeito para preparar sanduíches quentes, panini, baguetes e diversos outros alimentos que exijam um acabamento crocante e dourado. A durabilidade do ferro fundido e do aço inox garante que o equipamento suporta o ritmo acelerado de uma cozinha de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	510x430x240 mm
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Aquecimento	Elementos em aço inox
Pés/Pegas	Concebidos conforme normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão ideal para os alimentos a serem confeccionados neste grelhador?

Este grelhador foi concebido para produtos como baguetes e outros de dimensões similares, garantindo uma cozedura e tostagem eficazes.

As placas de ferro fundido são fáceis de limpar?

Sim, as placas em ferro fundido com revestimento alimentar são duráveis e fáceis de limpar, mas requerem manutenção adequada para preservar o revestimento.

Este equipamento cumpre as normas de higiene e segurança?

Com certeza. Os pés e pegas são projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, assegurando a máxima proteção no seu uso profissional.

É possível utilizar este tostador para outros tipos de alimentos além de baguetes?

Embora otimizado para baguetes e produtos similares, pode ser usado para grelhar e tostar uma variedade de alimentos que caibam nas placas, como hambúrgueres e sanduíches.

Qual o material da estrutura e dos elementos de aquecimento?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência e facilidade de manutenção, enquanto os elementos de aquecimento também são em aço inox, garantindo durabilidade e eficiência.