

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

Tostadeira Elétrica Profissional Placas Lisas 51x43cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.069.0004	Modelo:	GR 6.1L
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	510 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 6.1L
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Tostadeira de contacto com placas lisas (inferior) e caneladas (superior), ideal para cafetaria e restauração. Estrutura em inox, 51x43x24 cm.

Descricao Completa

Tostadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha com uma solução robusta e versátil para a preparação rápida de sanduíches, baguetes e outros produtos de panificação. Esta tostadeira de contacto, com as suas placas em ferro fundido e revestimento alimentar, assegura uma distribuição uniforme do calor e um resultado consistentemente perfeito. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ritmo acelerado das operações diárias em restauração.

Aplicações Profissionais

Este aparelho destaca-se em ambientes como cafetarias, snack-bares, pubs, e restaurantes de serviço rápido onde a eficiência e a qualidade são primordiais. A sua tampa canelada permite uma marcação esteticamente atraente nos alimentos, enquanto a placa inferior lisa é perfeita para tostar uniformemente. É uma ferramenta indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e oferecer aos seus clientes refeições quentes e estaladiças a qualquer momento.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisas (inferior) e Canelada (superior)
Material das Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	510x430x240 mm
Pés/Pegas	De acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta tostadeira?

É ideal para baguetes, sanduíches diversas e outros produtos de panificação. As placas em ferro fundido garantem um aquecimento eficaz e uniforme, perfeito para deixar os seus alimentos dourados e estaladiços.

O revestimento das placas é seguro para contacto com alimentos?

Sim, as placas são fabricadas em ferro fundido com um revestimento alimentar seguro. Este design não só garante a segurança alimentar, como também facilita a limpeza e manutenção do equipamento.

Qual a durabilidade esperada da estrutura em aço inoxidável?

A estrutura em aço inoxidável confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste. Este material de alta qualidade assegura uma longa vida útil ao equipamento, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este aparelho cumpre as normas de higiene e segurança?

Sim, os pés e pegas foram concebidos em estrita conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança. A sua utilização é segura e está em linha com os mais altos padrões da indústria.

É fácil de limpar e manter?

Graças ao revestimento antiaderente das placas de ferro fundido e à estrutura em aço inoxidável, a limpeza é surpreendentemente simples. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para manter a eficiência e higiene.