

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



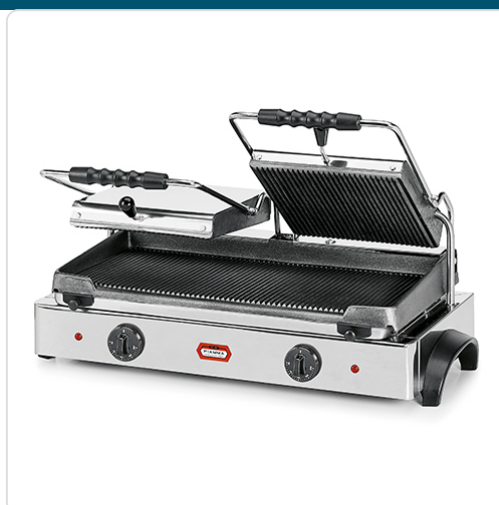
Hotelequip.pt

Grelhador Sanduíches Duplo Canelado 690x430x240mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0002	Modelo:	GR 8.2
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8.2
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Grelhadoresanduíches duplo, canelado em ferro fundido, aço inox. Ideal para preparar baguetes ou outros produtos, com controlo de duas zonas.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido com uma área de cozedura ideal para a confeção de baguetes e outros produtos de dimensões similares, garantindo versatilidade na sua cozinha. Com placas em ferro fundido e revestimento alimentar, assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excecional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, bem como os elementos de aquecimento, garantem resistência e facilidade de manutenção, essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

A presença de duas tampas superiores possibilita a preparação de diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência do serviço. Além disso, o seu design com pés e pegas está em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, oferecendo um manuseamento seguro e prático.

Aplicações Profissionais

Este torradeira profissional é indispensável em qualquer tipo de negócio de restauração, desde cafeterias e snack-bares, onde a rapidez no serviço é crucial, até hotéis e restaurantes que ofereçam menus diversificados. É ideal para confeccionar sanduíches, tostas mistas, e outros pratos grelhados de forma eficaz. A sua dupla superfície de grelhar aumenta a capacidade de produção, sendo uma mais-valia para estabelecimentos com grande volume de clientes, assegurando a preparação de refeições sempre quentes e saborosas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Grelhador/Tostadeira Duplo de Contacto
Placas	Ferro fundido, revestimento alimentar, canelado
Estrutura e Aquecimento	Aço inoxidável
Tampas	Duas tampas superiores independentes

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	690x430x240 mm
Segurança	Pés/pegas conforme normativas internacionais

Perguntas Frequentes

1. Este grelhador é adequado para a confeção de diferentes tipos de alimentos?

Sim, o design com duas tampas superiores independentes permite cozinhar diferentes produtos simultaneamente, como carnes, legumes ou sanduíches, sem misturar sabores, ideal para uma oferta variada.

2. Qual o material das placas de cozedura?

As placas são fabricadas em ferro fundido com revestimento alimentar, o que assegura uma excelente antiaderência e uma distribuição de calor superior, resultando em alimentos perfeitamente cozinhados.

3. É fácil de limpar?

Absolutamente. A estrutura em aço inoxidável e as placas com revestimento alimentar facilitam imenso a limpeza após cada utilização, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

4. O equipamento é seguro para utilização profissional?

Sim, os pés e pegas foram concebidos de acordo com as rigorosas normativas internacionais de higiene e segurança, garantindo uma operação segura e estável em ambientes de restauração.

5. Quais são as dimensões globais do grelhador?

As dimensões do grelhador são 690 mm de largura, 430 mm de profundidade e 240 mm de altura, tornando-o compacto e eficiente para a maioria dos espaços profissionais, otimizando o seu balcão de trabalho.