

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

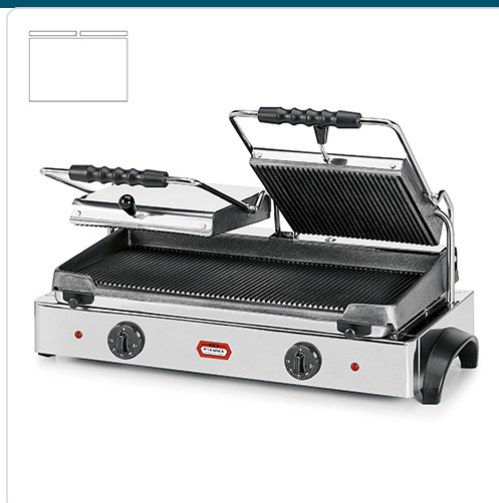


Grelhador e Tostadeira Duplo Liso de Contacto

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0011	Modelo:	GR 8.2L TL
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8.2L TL

Descricao Resumida

Grelhador e tostadeira de contacto duplo com placas lisas em ferro fundido e estrutura em aço inox. Ideal para tostar e grelhar diversos alimentos.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este equipamento versátil foi concebido para otimizar o processo de confeção em cozinhas profissionais. Com as suas duas zonas de cocção independentes, permite preparar diferentes produtos simultaneamente, aumentando a eficiência e reduzindo o tempo de espera. As placas em ferro fundido com revestimento alimentar garantem uma transmissão de calor uniforme e robustez para uso contínuo, ideal para estabelecimentos com elevada procura. A estrutura e os elementos de aquecimento em aço inoxidável conferem ao aparelho durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança.

Aplicações Profissionais

O aparelho é perfeito para restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de um grill rápido e eficaz. É especialmente adequado para a confeção de baguetes, sandes e outros produtos de dimensões similares, mas a sua multifuncionalidade permite também aquecer e tostar diversos alimentos. A dupla tampa superior e a superfície lisa das placas facilitam o manuseamento e a limpeza, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha onde a rapidez e a qualidade são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	Grelhador/tostadeira duplo de contato liso
Dimensões (LxPxA)	690x430x240 mm
Superfície de Grelhar	Placas lisas em ferro fundido com revestimento alimentar
Aquecimento	Elementos em aço inoxidável
Estrutura	Aço inoxidável
Funcionalidade	Duas tampas superiores para cocção simultânea

Característica	Detalhe
Pés/Pegas	Concebidos conforme normativas internacionais de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

1. Este aparelho é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para baguetes, sandes, e outros produtos de dimensões similares, mas pode ser utilizado para tostar e aquecer uma vasta gama de alimentos, como carnes finas ou vegetais.

2. Qual é a principal vantagem das duas tampas superiores?

A principal vantagem é a capacidade de confeccionar diferentes produtos em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha.

3. É fácil limpar este grelhador e tostador?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e as placas em ferro fundido com revestimento alimentar tornam a limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

4. O equipamento cumpre as normas de segurança?

Absolutamente. Os pés e as pegas foram projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, assegurando uma operação segura e fiável.

5. Consigo ajustar a temperatura para diferentes tipos de cocção?

Embora a descrição original não especifique explicitamente o controlo de temperatura, presume-se que, como equipamento de contacto profissional, possua ajuste para variadas necessidades de tostar e grelhar.