

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.



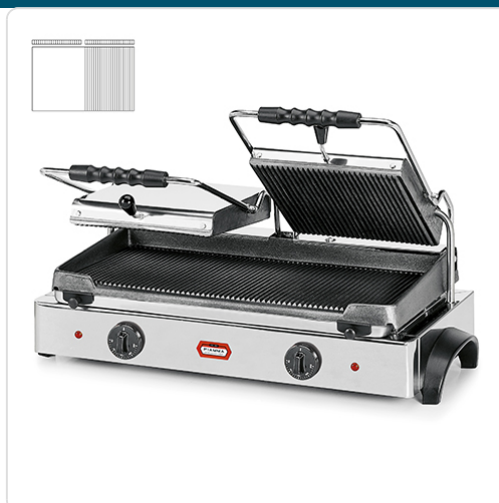
Acesso rapido
ao produto

Grelhador e Tostadeira Duplo Misto com Placas Caneladas

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.068.0001	Modelo:	GR M2
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR M2

Descricao Resumida

Grelhador e Tostadeira duplo e misto para uso profissional. Placas caneladas e lisas em ferro fundido, estrutura inox e 2 tampas.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento alia a funcionalidade de um grelhador industrial e uma tostadeira robusta, permitindo-lhe otimizar o espaço e o tempo na sua cozinha. Com as suas duas tampas superiores, poderá cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, garantindo eficiência e rapidez no serviço. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade, resistência e uma higiene impecável, crucial em ambientes de preparação alimentar. As placas em ferro fundido, com revestimento alimentar, garantem uma distribuição de calor uniforme e resultados excecionais, seja a grelhar carnes, peixes, vegetais ou a preparar tostas e sanduíches gourmet. Ideal para estabelecimentos com grande afluência, este equipamento proporciona uma versatilidade inigualável e um desempenho profissional sem falhas.

Grelhador Tostadeira — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua capacidade de confeccionar uma vasta gama de produtos, desde baguetes estaladiças a tostas mistas perfeitamente douradas, ou até mesmo selar carnes para pratos principais. As placas mistas, caneladas na parte superior, são ideais para criar marcas de grelha atraentes, enquanto a base lisa assegura um contacto total e uma cozedura eficaz. A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, garantindo que o seu investimento cumpre todas as normas sanitárias. Pensado para o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria, este equipamento é sinónimo de fiabilidade e resultados consistentes, melhorando a produtividade da sua equipa e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este versátil tostador é uma aposta segura para qualquer tipo de negócio do ramo alimentar, desde cafés e pastelarias a restaurantes e hotéis. A capacidade de grelhar e tostar simultaneamente, devido às suas duas tampas independentes, é perfeita para gerir picos de trabalho e otimizar a sua ementa. Desde um pequeno-almoço completo a refeições rápidas e lanches, este equipamento oferece a flexibilidade necessária para responder às diversas necessidades dos seus clientes. A sua robustez e facilidade de operação fazem dele uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha que procure eficiência e qualidade na preparação dos alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	690x430x240 mm
-----------------	----------------

Tampas Superiores	2 (caneladas)
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura	Aço inoxidável
Pés/Pegas	Concebidos conforme normativas de higiene e segurança

Perguntas Frequentes

1. Este aparelho é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável, tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

2. Quais tipos de alimentos podem ser preparados neste grelhador/tostadeira?

É extremamente versátil, permitindo preparar desde tostas, sanduíches e baguetes até carnes, peixes e vegetais, graças às suas placas mistas e regulação de temperatura.

3. A limpeza do equipamento é complicada devido às placas caneladas?

Não, as placas em ferro fundido com revestimento alimentar são relativamente fáceis de limpar. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

4. É possível ajustar a temperatura de forma independente para cada tampa?

A descrição original refere "duas tampas superiores", o que implica a capacidade de cozinhar produtos diferentes. Contudo, não especifica se a regulação de temperatura é independente para cada lado. Para confirmação, por favor, verifique o manual do equipamento.

5. Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, os pés/pegas são projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança, e os materiais de contacto com alimentos são de grau alimentar, garantindo a conformidade.