

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

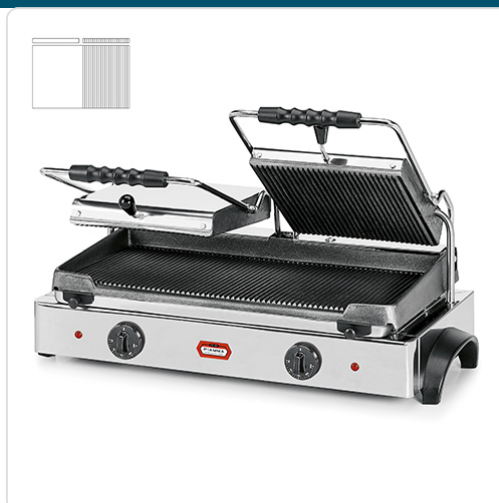


Grelhador Tostage Contacto Duplo Plano/Canelado

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.068.0002	Modelo:	GR M2 TLC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR M2 TLC

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo com placas lisas e caneladas, ideal para tostas, sanduíches e grelhados. Construção robusta e eficiente.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este grelhador de contacto duplo foi concebido para otimizar o seu serviço de restauração. Com a sua combinação de placas lisas e caneladas, tem a flexibilidade de preparar diversos itens, desde sanduíches a carnes, com rapidez e eficiência. A sua construção robusta em ferro fundido e aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção. Perfeito para estabelecimentos que procuram um aparelho versátil e de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Uma torradeira profissional como esta é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cafetarias e hotelaria, onde a demanda por tostas, paninis e grelhados é constante. A sua capacidade de cozinhar diferentes produtos em simultâneo torna-o indispensável para serviços com altos volumes de clientes, contribuindo para uma ementa diversificada e um serviço ágil.

Características Técnicas

Tipo de Placa	Inferior lisa, Superior canelada
Material das Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura e Elementos de Aquecimento	Aço inoxidável
Número de Tampas Superiores	Duas
Dimensões (LPA)	690x430x240 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos é este grelhador mais adequado?

Este grelhador é ideal para a confeção de baguetes, tostas, sanduíches, carnes finas e outros produtos de dimensões similares. O seu design permite uma cozedura uniforme e eficiente.

2. Quais são as vantagens das placas em ferro fundido?

As placas em ferro fundido com revestimento alimentar proporcionam uma excelente distribuição de

calor e retenção da temperatura, garantindo resultados de grelhagem e tostagem consistentes e marcados. A durabilidade do material é também um ponto forte.

3. É possível cozinhar diferentes produtos em simultâneo?

Sim, o grelhador está dotado de duas tampas superiores, o que o torna perfeito para confeccionar produtos distintos ao mesmo tempo. Esta funcionalidade aumenta a eficiência e a capacidade de resposta na sua cozinha.

4. Qual o material predominante na estrutura do equipamento?

A estrutura e os elementos de aquecimento são fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência, durabilidade, fácil higienização e conformidade com as normativas de segurança e higiene alimentar.

5. Este equipamento cumpre as normativas de higiene e segurança?

Sim, os pés e as pegas do grelhador foram concebidos de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, assegurando um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.