

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

Grelhador e Tostadeira Duplo Misto C/Tampa Canelada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.068.0000	Modelo:	GR M1
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 430 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR M1

Descricao Resumida

Grelhador e tostadeira de contacto duplo com tampa canelada. Permite grelhar e tostar simultaneamente, otimizando o espaço da sua cozinha.

Descricao Completa

Grelhador tostadeira duplo — Grelhador Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento versátil oferece a funcionalidade de um grelhador de contacto profissional e uma chapa de grelhar, tudo numa única placa superior com tampa canelada. A sua conceção inteligente permite otimizar o espaço na sua cozinha profissional, facilitando a preparação simultânea de diversos alimentos. As placas em ferro fundido com revestimento alimentar garantem uma cozedura uniforme e eficiente, enquanto a estrutura resistente confere durabilidade ao uso intensivo.

Desenhado para o ambiente exigente da restauração, este tostador profissional assegura um desempenho fiável e uma fácil manutenção. Os pés e pegas são projetados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança, proporcionando tranquilidade na operação diária. O seu design compacto e duplo uso tornam-no ideal para espaços com limitações de área, sem comprometer a capacidade de produção.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde snack-bares e cafés a restaurantes de serviço rápido. É ideal para preparar sanduíches tostadas, paninis, carnes grelhadas e vegetais com rapidez e eficiência, atendendo à demanda dos seus clientes. A sua flexibilidade permite-lhe diversificar a ementa, proporcionando resultados de alta qualidade e sabor inigualável em cada confecção.

A adaptabilidade deste equipamento torna-o indispensável em cozinhas que necessitam de otimizar tempo e recursos. A capacidade de operar simultaneamente como grelhador de contacto e fry-top agiliza o processo de grelhar, permitindo à sua equipa maior produtividade e um serviço mais ágil. Um excelente investimento para negócios que visam a excelência na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	690x430x240 mm
Placas	Ferro fundido com revestimento alimentar
Estrutura e Elementos de Aquecimento	Aço Inox

Funcionalidade	Grelhador de contacto e Fry-Top
Tampa	Canelada

Perguntas Frequentes

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

É ideal para snack-bares, cafés, restaurantes e outros estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento versátil e eficiente para grelhar e tostar alimentos diversos.

2. Quais as principais vantagens das placas de ferro fundido com revestimento alimentar?

As placas de ferro fundido asseguram uma distribuição de calor uniforme e retenção térmica superior, enquanto o revestimento alimentar evita que os alimentos adiram, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

3. É possível utilizar este equipamento como grelhador de contacto e chapa ao mesmo tempo?

Sim, o design inovador deste equipamento permite que funcione simultaneamente como grelhador de contacto para selar alimentos e como chapa para grelhar, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.

4. Como é que este grelhador contribui para a higiene e segurança na cozinha?

A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza, e os pés e pegas foram concebidos de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança, minimizando os riscos durante a utilização e manutenção.

5. A tampa canelada tem alguma função específica além de tostar?

A tampa canelada não só confere as típicas marcas de grelhado aos alimentos, como também ajuda a selar os sucos, resultando em carnes e sanduíches mais suculentas e saborosas, além de acelerar o processo de cozedura.