

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 de Contacto Duplo Canelado, tipo Fry-Top

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0012	Modelo:	GR 8
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 370 x 190 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8

Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo canelado para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox e placas em ferro fundido para alta performance e higiene.

Descricao Completa

Grelhador Duplo — Principais Vantagens

Este grelhador de contacto duplo canelado, tipo "fry-top", é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a qualidade na confeção de alimentos. Concebido para suportar o ritmo acelerado dos serviços de hotelaria e restauração, este equipamento garante resultados excecionais e consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. Prepare carnes, peixes, vegetais e sanduíches com perfeição, aproveitando a versatilidade de um equipamento de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas industriais, este chapa de grelhar é perfeita para preparar uma vasta gama de pratos rapidamente e de forma higiénica. A capacidade de grelhar duplamente otimiza o tempo de serviço, tornando-o indispensável em estabelecimentos com elevado volume de clientes. Este produto é uma aposta segura para chefs e gerentes que procuram modernizar a sua linha de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura e Elementos de Aquecimento	Aço Inoxidável
Placas de Grelhar	Ferro fundido com revestimento alimentar
Pés/Pegas	Concebidos de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança
Dimensões (LPA)	690x370x190 mm

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para uso intensivo? Sim, o design e materiais como o aço inoxidável foram especificamente escolhidos para garantir durabilidade e alta performance em ambientes de cozinha profissional sujeitos a uso intensivo.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento? A estrutura em aço inoxidável e as placas com revestimento alimentar facilitam a limpeza diária, sendo apenas necessário seguir os procedimentos de higiene padrão para equipamentos de cozinha. A sua manutenção é simples e intuitiva.

Quais os tipos de alimentos que posso preparar neste grelhador? A versatilidade do grelhador permite preparar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes, peixes e vegetais até sanduíches, tostas e wraps, proporcionando sempre um acabamento perfeito.

O equipamento cumpre as normas de segurança alimentar? Sim, os pés e pegas foram concebidos em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, garantindo um manuseamento seguro e a prevenção de contaminações.

As placas de grelhar são removíveis para limpeza? Embora a descrição não especifique a removibilidade, as placas de ferro fundido com revestimento alimentar são projetadas para uma limpeza eficaz e para serem de fácil acesso, mantendo a higiene essencial em todas as operações.