

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 Profissional Liso Duplo Fry-Top 690x370x190 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.067.0006	Modelo:	GR 8L
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	690 x 370 x 190 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GR 8L
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Grelhador profissional duplo com placa lisa, ideal para cozinhas de restauração. Estrutura em inox e placas em ferro fundido para maior durabilidade.

Descricao Completa

Grelhador profissional — Grelhador Liso — Versatilidade e Eficiência

Este equipamento robusto e de alta performance é ideal para cozinhas profissionais que procuram agilidade e qualidade na confeção. Construído com materiais duradouros e um design pensado para a máxima funcionalidade, permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a vegetais frescos, com um aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura. A sua superfície de grelhar lisa facilita a limpeza e promove uma cocção saudável, tornando-o indispensável para qualquer negócio de restauração que preze pela excelência.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ritmo acelerado de hotéis, restaurantes, pastelarias e snack-bares, este aparelho revela-se um parceiro estratégico. A capacidade de grelhar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente traduz-se em otimização do tempo de serviço e em pratos sempre saborosos. É a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável e adaptável às mais diversas ementas, garantindo satisfação plena dos clientes e rentabilidade para o seu negócio.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este grill é mais adequado?

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos com rapidez, eficácia e com a possibilidade de grelhar dois tipos de alimentos em simultâneo graças à sua superfície dupla.

A chapa de grelhar é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a placa em ferro fundido com revestimento alimentar e a estrutura em aço inox foram concebidas para facilitar o processo de limpeza, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço.

Este equipo cumpre as normas de segurança e higiene?

Absolutamente. Os pés e pegas são desenhados em conformidade com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor, garantindo um ambiente de trabalho seguro e saudável.

É possível controlar a temperatura da superfície de cocção?

Sim, o design do sistema de aquecimento permite um controlo preciso da temperatura, assegurando uma confeção uniforme e adaptada aos diferentes tipos de alimentos.

Quais as vantagens de ter um grelhador duplo?

Um grelhador duplo como este permite otimizar o espaço e a eficiência na cozinha, cozinhando diferentes alimentos em simultâneo, o que reduz o tempo de espera e aumenta a capacidade de resposta do seu serviço.