

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador com Prensa Eléctrico 6000W - Placa Cromada 320x480mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGRCB	Modelo:	CGRCB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088275

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGRCB
EAN	3611630088275

Descricao Resumida

Grelhador elétrico com prensa, 6000W, em aço inox AISI 304. Placa lisa cromada de 10mm, termóstato 50-300°C e tabuleiro de gorduras. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico com prensa, construído em aço inoxidável AISI 304, oferece uma solução robusta para a confecção rápida e eficiente de diversos alimentos, com termóstato regulável até 300 °C.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Termóstato	Regulável de 50 °C a 300 °C
Placa Inferior	Lisa em ferro cromado, 10 mm de espessura
Programas de Utilização	3
Controlo de Cozedura	Escolha do tempo de cozedura
Recolha de Gorduras	Tabuleiro integrado
Placa Superior	Folha de cozedura
Dimensões Placa Superior	L 320 x P 380 mm
Dimensões Placa Inferior	L 320 x P 480 mm
Potência	2 x 3000 W (6000 W total)
Voltagem	230 V
Dimensões Totais	L 330 x P 660 x A 400 mm
Peso	41,4 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks que necessitam de grelhar rapidamente carnes, sanduíches, tostas mistas e outros alimentos. A sua robustez e eficiência tornam-no adequado também para cafés com cozinha, pastelarias com confecção e restaurantes de bairro que procuram otimizar o tempo de serviço.

Grelhador com Prensa Elétrico — Principais Vantagens

- **Confeção Rápida e Uniforme:** As placas superior e inferior garantem uma cozedura homogénea e eficiente.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Termóstato regulável de 50 °C a 300 °C para adaptar a cozedura a diferentes alimentos.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável AISI 304 e placa cromada de 10 mm para longa vida útil e fácil limpeza.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para uma vasta gama de produtos, desde carnes a sanduíches, com 3 programas predefinidos.
- **Manutenção Simplificada:** Tabuleiro de recolha de gorduras removível para uma limpeza rápida e eficaz.

Qual o material de construção deste grelhador?

Este grelhador é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Qual a temperatura máxima que o termóstato permite atingir?

O termóstato deste grelhador é regulável e permite atingir temperaturas entre 50 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de confeção.

Qual o tipo e espessura da placa inferior?

A placa inferior é lisa, fabricada em ferro cromado com 10 mm de espessura, o que assegura uma excelente distribuição de calor e durabilidade.

Qual a potência total deste equipamento?

Este grelhador elétrico possui uma potência total de 6000 W, distribuída por duas resistências de 3000 W cada, garantindo um aquecimento rápido e eficaz. ?

Como é feita a limpeza e manutenção do grelhador?

A limpeza é facilitada pelo tabuleiro de recolha de gorduras removível e pela superfície lisa da placa cromada, que minimiza a aderência de resíduos alimentares.