

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo com Prensa - Placa Cromada 660x660mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGRCDB	Modelo:	CGRCDB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGRCDB
EAN	3611630088282

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo com prensa em aço inox AISI 304 e placas cromadas. Potência de 6000W e 2 termóstatos para controlo preciso da confeção.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico duplo com prensa oferece uma solução robusta para a confeção rápida e eficiente de diversos alimentos, ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem durabilidade e controlo preciso.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Termóstatos	2, reguláveis de 50 °C a 300 °C
Placa Inferior	Lisa em ferro cromado, 10 mm de espessura
Programas de Utilização	3 programas
Controlo de Cozedura	Escolha do tempo de cozedura
Recolha de Gorduras	Tabuleiro incluído
Placa Superior	Folhas de cozedura
Dimensões Placas Superiores	2 x L 320 x P 380 mm
Dimensões Placa Inferior	L 650 x P 480 mm
Potência	6000 W + 2 x 3000 W
Voltagem	230 V + 400 V
Dimensões (LPA)	660 x 660 x 400 mm
Peso	79,2 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico duplo é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção que necessitam de rapidez e versatilidade na confecção. É particularmente adequado para:

- Snack-bares e hamburgarias para grelhar carnes, pão e vegetais.
- Roulotes e food trucks que exigem equipamento robusto e eficiente.
- Cafés com cozinha e pastelarias para tostas, sandes quentes e pequenos-almoços.
- Restaurantes de bairro e tascas para grelhados rápidos e uniformes.
- Cantinas escolares e empresariais na preparação de refeições diárias.

Grelhador Elétrico Duplo — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética e Produtiva:** Com uma potência combinada de 6000 W e placas duplas, permite grelhar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Os dois termóstatos independentes, reguláveis até 300 °C, garantem uma cozedura uniforme e adaptada a diferentes tipos de alimentos, com 3 programas e escolha de tempo.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável AISI 304 e com placa inferior em ferro cromado de 10 mm, oferece resistência à corrosão, fácil limpeza e longa vida útil.
- **Versatilidade na Confeção:** A combinação de placas lisas e prensa permite preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e sandes, com resultados consistentes.
- **Manutenção Simplificada:** O tabuleiro de recolha de gorduras integrado facilita a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Como devo limpar as placas cromadas do grelhador?

Para limpar as placas cromadas, utilize uma espátula para remover resíduos maiores após cada utilização. Com o grelhador ainda morno, passe um pano húmido com detergente suave e seque bem para evitar manchas e manter o brilho.

Qual a vantagem de ter dois termóstatos independentes?

Os dois termóstatos independentes permitem controlar a temperatura de cada placa de forma autónoma. Isto é crucial para grelhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, cada um à sua temperatura ideal, sem comprometer a qualidade.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este grelhador é ideal para estabelecimentos de restauração rápida, como snack-bares, hamburgarias, food trucks, e também para cafés com cozinha e cantinas, onde a rapidez, a

capacidade de produção e a versatilidade são essenciais.

Posso grelhar alimentos congelados diretamente neste equipamento?

Sim, a robustez das placas e a potência do grelhador permitem grelhar alimentos congelados. Contudo, para melhores resultados e segurança alimentar, recomenda-se descongelar parcialmente alimentos mais espessos antes de grelhar.

A placa superior com folhas de cozedura é removível para limpeza?

Sim, as folhas de cozedura na placa superior são projetadas para serem facilmente removíveis, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene do equipamento após cada período de utilização.