

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 de Contacto Elétrico Duplo Semiautomático Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGRCAD1RB	Modelo:	CGRCAD1RB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGRCAD1RB
EAN	3611630088312

Descricao Resumida

Grelhador elétrico semiautomático Linha 700 com controlo digital, placa cromada de 10mm e abertura automática. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Concebido para a produção intensiva em cozinhas profissionais, este grelhador de contacto elétrico semiautomático eleva a eficiência na confeção de chapa. Com controlo digital preciso e funções avançadas, garante resultados consistentes e otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Grelhador de contacto elétrico — Características Técnicas

Material Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Controlo	Digital com programas pré-estabelecidos
Funcionalidades	Arranque remoto, sinal acústico, abertura automática
Placa Superior	Autonivelante, ajuste automático 1-20 mm
Termóstato Regulável	50 °C a 300 °C
Material Placa	Ferro cromado liso, 10 mm de espessura
Dimensões Placa Superior (LxP)	280 x 400 mm
Dimensões Placa Inferior (LxP)	650 x 480 mm
Potência	9000 W
Voltagem	230 V
Dimensões Totais (LxPxA)	660 x 760 x 470 mm
Peso	60 kg
Funcionalidade	Tabuleiro de recolha de gorduras

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura maximizar a produtividade e a qualidade no serviço de almoços e jantares, este grelhador com prensa é ideal para grelhar carnes, peixes, sanduíches e vegetais. Ideal para restaurantes com ementa diversificada, hamburgarias gourmet de alto volume ou hotéis que oferecem serviço de quarto e buffets de pequeno-almoço com confeitaria ao vivo, onde a consistência e a rapidez são cruciais.

Grelhador Elétrico Semiautomático — Porquê Escolher Este Equipamento

A sua distinção reside no controlo digital e na capacidade semiautomática, que inclui arranque remoto e abertura automática da prensa, minimizando a supervisão manual. A placa superior autonivelante e o ajuste automático de espessura de 1 a 20 mm garantem uma cozedura uniforme para qualquer produto, do bife alto à tosta fina, reduzindo o desperdício e assegurando a conformidade com as normas HACCP de temperatura de confeitaria. O tabuleiro de recolha de gorduras facilita a manutenção da higiene no local de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como a função semiautomática beneficia a operação diária?

A funcionalidade semiautomática, com controlo digital e programas pré-estabelecidos, permite um arranque remoto e uma abertura automática da prensa. Isto otimiza significativamente o tempo de resposta durante o rush, garantindo que o operador pode focar-se noutras tarefas enquanto o grelhador trabalha com precisão.

Qual a importância da placa em ferro cromado de 10mm?

A placa lisa em ferro cromado de 10 mm de espessura é crucial para uma distribuição homogénea do calor e para a retenção da temperatura. Garante uma cozedura uniforme, evita pontos quentes e frios, e oferece uma superfície extremamente resistente e fácil de limpar, ideal para uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Com uma potência robusta de 9000 W e dimensões consideráveis (660 x 760 x 470 mm), este equipamento é ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais e empresas de catering. A sua capacidade dupla e funcionalidade semiautomática são perfeitas

para volumes de produção elevados e uma ementa diversificada.

Como se realiza a limpeza e manutenção da placa?

A placa lisa em ferro cromado e o tabuleiro de recolha de gorduras são concebidos para uma limpeza eficiente. Após o arrefecimento, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave para a limpeza diária. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 também simplifica a higienização completa, respeitando as normas de segurança alimentar.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 50 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para grelhar uma vasta gama de produtos, desde sanduíches delicadas a bifés bem passados. O controlo digital e os programas pré-estabelecidos garantem que as configurações desejadas são mantidas com precisão para cada confeitura.