

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo Semiautomático com Prensa 12000W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGRCADB	Modelo:	CGRCADB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088305

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGRCADB
EAN	3611630088305

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo com prensa, controlo digital e abertura automática. Placas em ferro cromado, autonivelantes, com ajuste de altura. Ideal para produção rápida e eficiente.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico duplo semiautomático com prensa oferece uma solução robusta para cozinhas profissionais, combinando controlo digital e placas cromadas para resultados consistentes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Controlo	Digital, programas pré-estabelecidos, arranque remoto, sinal acústico
Abertura	Automática
Placa Superior	Autonivelante, ajuste automático 1-20 mm
Termóstato	Regulável de 50 °C a 300 °C
Placa de Grelhar	Lisa em ferro cromado, 10 mm de espessura
Tabuleiro de Recolha	Sim, para gorduras
Dimensões Placa Superior	2 x L 280 x P 400 mm
Dimensões Placa Inferior	L 650 x P 480 mm
Potência	12000 W (4x 3000 W)
Tensão	230 V
Dimensões Totais	L 660 x P 760 x A 480 mm
Peso	75 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico duplo é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, como hamburgarias, snack-bares, tascas e food trucks. A sua capacidade de grelhar rapidamente torna-o adequado para cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, e restaurantes de bairro que servem pratos grelhados. É também uma excelente opção para cantinas, serviços de catering e eventos, bem como para cozinhas de hotéis que necessitam de equipamento fiável e eficiente.

Grelhador Elétrico Duplo — Principais Vantagens

- **Eficiência Operacional:** O controlo digital com programas pré-estabelecidos e a função de arranque remoto otimizam o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Versatilidade:** As placas duplas e o termóstato regulável permitem grelhar diversos alimentos simultaneamente com precisão e controlo de temperatura.
- **Qualidade de Confeitaria:** A placa lisa em ferro cromado de 10 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e resultados de grelhados consistentes.
- **Facilidade de Utilização:** A abertura automática e a placa superior autonivelante com ajuste automático simplificam a operação diária e a adaptação a diferentes espessuras de alimentos.
- **Higiene e Manutenção:** A construção em aço inoxidável AISI 304 e o tabuleiro de recolha de gorduras removível facilitam a limpeza e a manutenção do equipamento.

Como funciona o controlo semiautomático deste grelhador?

O controlo semiautomático permite definir programas pré-estabelecidos para diferentes tipos de alimentos. O grelhador ajusta automaticamente a placa superior e emite um sinal acústico antes do final do programa, abrindo-se de forma automática para facilitar a remoção dos alimentos.

Que tipo de alimentos posso grelhar neste equipamento?

Com as suas placas duplas e termóstato regulável de 50 °C a 300 °C, este grelhador é adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, sanduíches, tostas, legumes e outros produtos que necessitem de grelhados rápidos e uniformes.

Qual a vantagem da placa de grelhar em ferro cromado?

A placa em ferro cromado de 10 mm oferece uma excelente distribuição e retenção de calor, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. Além disso, a superfície cromada é mais fácil de limpar e proporciona uma maior durabilidade em ambientes de cozinha profissional.



Este grelhador é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a placa cromada facilitam a limpeza diária. O tabuleiro de recolha de gorduras é removível, o que permite uma higienização eficiente e rápida, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este grelhador requer alguma instalação elétrica especial?

Com uma potência total de 12000 W e tensão de 230 V, este equipamento é de alta potência. Recomenda-se que a instalação elétrica seja verificada por um electricista qualificado para garantir que a infraestrutura existente suporta a carga necessária de forma segura.