

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Panini Duplo Estriado 2900W com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGP2RRPT	Modelo:	CGP2RRPT
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630007191

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGP2RRPT
EAN	3611630007191

Descricao Resumida

Grelhador panini duplo elétrico de 2900W com placas estriadas superiores e inferiores. Inclui 2 termóstatos reguláveis, temporizador e tabuleiro de gorduras.

Descricao Completa

Este grelhador panini duplo elétrico de 2900W, com placas estriadas e temporizador, é ideal para a confeitura rápida e eficiente de sanduíches quentes e outros alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Potência	2900 W
Voltagem	230 V
Termóstatos	2 reguláveis (60 °C a 300 °C) + 1 de segurança
Temporizador	Sim (a pilhas AAA, não incluídas)
Tabuleiro de recolha de gorduras	Sim
Placas superiores	Estriadas, 2 x 210 x 230 mm
Placa inferior	Estriada, 445 x 242 mm
Dimensões (L x P x A)	490 x 520 x 265 mm
Peso	31 kg
Acessórios	Escova de limpeza incluída

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução robusta para estabelecimentos com alta procura por sanduíches quentes e grelhados rápidos. É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks, cafés com serviço de refeições ligeiras, pastelarias com confeitura, e cantinas empresariais ou escolares que necessitem de preparar paninis, tostas mistas, ou pequenas porções de carne e vegetais

grelhados com eficiência e controlo de temperatura.

Grelhador Panini Duplo Estriado — Principais Vantagens

- **Confeção Dupla e Rápida:** Permite grelhar dois paninis ou porções de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Dois termóstatos independentes reguláveis até 300 °C garantem a temperatura ideal para diferentes produtos.
- **Placas Estriadas para Acabamento Profissional:** As placas estriadas conferem um aspeto apelativo aos alimentos e ajudam na drenagem de gorduras.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável assegura resistência e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.
- **Segurança Operacional:** Equipado com termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento e garantir uma operação fiável.
- **Temporizador Integrado:** O temporizador permite um controlo exato do tempo de confeção, evitando queimar os alimentos e padronizando a qualidade.