

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Panini Duplo Elétrico Placas Lisas com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCGP2LLPT	<b>Modelo:</b>	CGP2LLPT
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630007177

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CGP2LLPT
<b>EAN</b>	3611630007177

### Descricao Resumida

Grelhador panini duplo elétrico com placas lisas, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 2 termóstatos, temporizador e tabuleiro de gorduras para eficiência e higiene.

## Descrição Completa

Este grelhador panini duplo elétrico com placas lisas é ideal para a confeitura rápida e eficiente de sanduíches, tostas e outros alimentos em cozinhas profissionais.

## Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Termóstatos</b>	2 reguláveis, 60 °C a 300 °C
<b>Segurança</b>	Termóstato de segurança
<b>Temporizador</b>	A pilhas (2 pilhas “AAA” – LR03 não incluídas)
<b>Recolha de Gorduras</b>	Tabuleiro incluído
<b>Placas Superiores</b>	2 lisas, 210 x 230 mm cada
<b>Placa Inferior</b>	1 lisa, 445 x 242 mm
<b>Potência</b>	2900 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	490 x 520 x 265 mm
<b>Peso</b>	31 kg
<b>Acessórios</b>	Escova de limpeza incluída

## Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução robusta para diversos estabelecimentos, incluindo snack-bars, cafés com serviço de refeições rápidas, hamburgarias e roulotes que necessitem de aquecer pão ou tostar sanduíches. É igualmente adequado para cozinhas de hotelaria, cantinas escolares ou empresariais,

e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que ofereçam tostas mistas ou sanduíches especiais.

## Grelhador Panini Duplo — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** As placas lisas permitem grelhar uma vasta gama de produtos, desde paninis a vegetais, garantindo uma cozedura uniforme.
- **Eficiência Dupla:** Com duas zonas de grelhagem independentes, otimiza o tempo de serviço e aumenta a capacidade de resposta em períodos de maior afluência.
- **Controlo Preciso:** Os termóstatos reguláveis e o temporizador asseguram resultados consistentes e perfeitos para cada tipo de alimento.
- **Durabilidade:** A construção robusta em aço inoxidável garante resistência ao uso intensivo e uma longa vida útil do equipamento.
- **Higiene Fácil:** O tabuleiro de recolha de gorduras removível e a escova de limpeza incluída facilitam a manutenção diária e a higiene.

### Qual a vantagem das placas lisas neste grelhador?

As placas lisas proporcionam uma superfície uniforme para grelhar, ideal para paninis, tostas, carnes finas e vegetais, garantindo uma cozedura homogénea e fácil limpeza.

### Este grelhador é adequado para um snack-bar com alto volume de clientes?

Sim, sendo um grelhador duplo, permite a preparação simultânea de dois itens, otimizando o tempo de serviço e aumentando a capacidade de resposta em períodos de maior afluência.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O grelhador inclui um tabuleiro de recolha de gorduras removível e uma escova de limpeza, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção diária da higiene.

### É possível controlar a temperatura de forma independente para cada lado?

Sim, o equipamento possui dois termóstatos reguláveis, permitindo ajustar a temperatura de forma independente para cada uma das zonas de grelhagem, adaptando-se a diferentes necessidades de confeção.

?

### As pilhas para o temporizador estão incluídas?

Não, o temporizador funciona com 2 pilhas "AAA" (LR03) que não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.