

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



Hotelequip.pt

Grelhador Panini Duplo Elétrico Placas Lisas com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	CSCGP2LLPT	Modelo:	CGP2LLPT
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630007177

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CGP2LLPT
EAN	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

Material de Construção	Aço inoxidável
Termóstatos	2 reguláveis, 60 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Temporizador	A pilhas (2 pilhas “AAA” – LR03 não incluídas)
Recolha de Gorduras	Tabuleiro incluído
Placas Superiores	2 lisas, 210 x 230 mm cada
Placa Inferior	1 lisa, 445 x 242 mm
Potência	2900 W
Tensão	230 V
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 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.