

# 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 Panini Duplo Elétrico Estriado/Liso com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCGP2RLPT	<b>Modelo:</b>	CGP2RLPT
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630007184

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CGP2RLPT
<b>EAN</b>	3611630007184

### Descricao Resumida

Grelhador panini duplo elétrico com placas estriadas e lisas, ideal para tostas e sanduíches. Inclui 2 termóstatos reguláveis, temporizador e tabuleiro de recolha de gorduras.

## Descricao Completa

Este grelhador panini duplo, com construção robusta em aço inoxidável, oferece versatilidade de confeção com placas estriadas e lisas, ideal para o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração e hotelaria. A combinação de termóstatos independentes e temporizador garante a precisão necessária para otimizar o *mise en place* e o rendimento durante o *rush* do serviço.

### grelhador panini duplo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Termóstatos	2 x 60 °C a 300 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Temporizador	A pilhas (2x AAA, não incluídas)
Tabuleiro de Gordura	Sim
Dimensões Placas Superiores (x2)	210 x 230 mm (Estriada)
Dimensões Placa Inferior	445 x 242 mm (Lisa)
Potência	2900 W
Tensão	230 V
Dimensões Totais (L x P x A)	490 x 520 x 265 mm
Peso	31 kg

**Acessórios Incluídos**

Escova de limpeza

## Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de rapidez e versatilidade na confeção de sanduíches e outros grelhados. O Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão pode usar este equipamento para preparar pratos com marcas de grelha ou para finalizar tostas em minutos, garantindo a satisfação do cliente mesmo em horários de pico.

## Grelhador Panini Duplo — Principais Vantagens

A combinação de placas estriadas e lisas confere uma versatilidade única, permitindo obter marcas de grelha apelativas ou uma superfície de contacto uniforme, otimizando a confeção de diversos tipos de pão e recheios. Os dois termóstatos independentes, reguláveis de 60 °C a 300 °C, asseguram um controlo preciso da temperatura em cada zona, enquanto o temporizador a pilhas ajuda a gerir os ciclos de confeção, essencial para uma produção eficiente e consistente.

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de placas possui este grelhador panini?

Este equipamento dispõe de placas superiores estriadas e uma placa inferior lisa, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de confeção.

### Qual a faixa de temperatura de operação deste grelhador?

Os dois termóstatos independentes permitem regular a temperatura entre 60 °C e 300 °C, garantindo um controlo preciso para cada confeção.

### O temporizador deste grelhador funciona a quê?

O temporizador é a pilhas, utilizando duas pilhas AAA (LR03), que não estão incluídas com o equipamento.

### Este modelo inclui tabuleiro para recolha de gorduras?

Sim, o grelhador está equipado com um tabuleiro amovível para a recolha de gorduras, facilitando a limpeza e a manutenção.

**Quais são as dimensões totais deste grelhador duplo?**

As dimensões totais do equipamento são 490 mm de largura, 520 mm de profundidade e 265 mm de altura.