

# 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 Misto com Temporizador Premium

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCGP2HRBLPT	<b>Modelo:</b>	CGP2HRBLPT
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630007207

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CGP2HRBLPT
<b>EAN</b>	3611630007207

### Descricao Resumida

Grelhador panini duplo elétrico com placas mistas e termóstatos independentes, ideal para serviço rápido e resultados precisos. Construção robusta em aço inoxidável.

## Descricao Completa

A gestão eficiente do tempo e a versatilidade na confecção são cruciais em qualquer cozinha profissional. Este equipamento garante um serviço contínuo e resultados consistentes para tostas, sanduíches e pequenas grelhados.

### Grelhador panini duplo elétrico — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	490 x 520 x 265 mm
<b>Potência</b>	2900 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Peso</b>	31 kg
<b>Termóstatos</b>	2 reguláveis (60 °C a 300 °C) + Termóstato de segurança
<b>Temporizador</b>	A pilhas (2 “AAA” LR03 não incluídas)
<b>Placa superior lisa</b>	210 x 230 mm
<b>Placa superior estriada</b>	210 x 230 mm
<b>Placa inferior lisa</b>	220 x 242 mm
<b>Placa inferior estriada</b>	220 x 242 mm
<b>Acessórios</b>	Tabuleiro de recolha de gorduras, escova de limpeza

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de café que necessita de otimizar o rush do almoço, este equipamento é ideal para preparar rapidamente tostas mistas, sanduíches especiais ou pequenas porções de grelhados, mantendo a qualidade constante. A sua capacidade de placas mistas (lisas e estriadas) permite uma oferta variada na ementa. Em rouletes ou food trucks, onde o espaço e a eficiência são primordiais, a robustez e o controlo preciso deste grelhador panini elétrico garantem a confeção de refeições saborosas, desde paninis a hambúrgueres vegetais, com a velocidade exigida pelo serviço móvel.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Com placas superiores (uma lisa e uma estriada) e placas inferiores (uma lisa e uma estriada), este grelhador misto oferece flexibilidade para selar diferentes tipos de alimentos, desde pães delicados a carnes finas, criando texturas variadas e apetitosas. Os dois termóstatos reguláveis, com gama de 60 °C a 300 °C, permitem gerir zonas de confeção distintas em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e evitando a contaminação de sabores. Um termóstato de segurança adicional confere maior tranquilidade durante a operação intensiva. Fabricado em aço inoxidável e com um peso de 31 kg, demonstra uma construção sólida pensada para a exigência de ambientes de cozinha profissional, assegurando uma vida útil prolongada e facilidade na limpeza.

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem das placas mistas (lisas e estriadas)?

As placas mistas oferecem versatilidade, permitindo tanto um aquecimento uniforme em superfícies lisas para pães delicados, quanto a marcação de grelha em superfícies estriadas para um aspeto mais profissional e apetitoso em carnes ou vegetais.

### Como os termóstatos independentes otimizam o serviço?

Os dois termóstatos independentes permitem cozinhar diferentes alimentos simultaneamente, cada um à sua temperatura ideal, ou manter uma zona quente e outra a uma temperatura mais baixa, maximizando a produtividade e a flexibilidade da sua ementa.

### Que tipo de manutenção e limpeza é necessária para este grelhador?

A estrutura em aço inoxidável e o tabuleiro de recolha de gorduras removível facilitam a limpeza diária. A escova de limpeza incluída é ideal para remover resíduos das placas após cada utilização, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

### **É possível utilizar este equipamento em ambientes com espaço limitado?**

Com dimensões de 490 mm de largura, 520 mm de profundidade e 265 mm de altura, este grelhador panini é compacto o suficiente para ser colocado sobre bancadas em cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, cafés ou food trucks.

### **Qual o propósito do temporizador?**

O temporizador integrado, que funciona a pilhas, assegura um controlo preciso dos tempos de confeção, contribuindo para a padronização dos produtos e para evitar queimar os alimentos, um fator essencial para a consistência em serviços de volume.