

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



Placa de Grelhar Elétrica Lisa Compacta 2400W para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASFLC	Modelo:	CPASFLC
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043212

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASFLC
EAN	3611630043212

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica lisa e compacta de 2400W, com superfície em ferro fundido e estrutura em aço inoxidável. Ideal para bancada, possui termóstato regulável e tabuleiro de gorduras.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar elétrica lisa, fabricada em aço inoxidável com uma superfície de confeitão em ferro fundido, oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de alimentos. Equipada com termóstato regulável, garante controlo preciso da temperatura para resultados consistentes.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Ferro fundido
Tipo de Placa	Lisa
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 140 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Funcionalidades	Botão ligar/desligar, Luz indicadora de aquecimento, Tabuleiro de recolha de gorduras
Dimensões da Placa	380 x 280 mm
Potência	2400 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LPA)	450 x 363 x 188 mm
Peso	20 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é ideal para estabelecimentos com espaço limitado, como snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas e pequenas tascas. É perfeita para grelhar hambúrgueres, bifés, ovos, bacon, tostas e vegetais, suportando as exigências de uma cozinha profissional compacta.

Placa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

- Superfície de confeção em ferro fundido para distribuição uniforme do calor e retenção térmica.
- Estrutura em aço inoxidável que assegura durabilidade e facilidade de limpeza.
- Termóstato regulável permite controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos.
- Tabuleiro de recolha de gorduras integrado para uma operação mais higiénica e manutenção simplificada.
- Design compacto e potência de 2400W, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem de uma placa de grelhar em ferro fundido?

As placas em ferro fundido oferecem excelente retenção e distribuição uniforme do calor, o que é crucial para grelhar alimentos de forma consistente e eficiente, garantindo uma cozedura homogénea e rápida.

Este equipamento é adequado para um food truck?

Sim, o seu design compacto e a potência de 2400W tornam-no ideal para food trucks e roulotes, onde o espaço e a eficiência energética são fatores críticos.

Como é feita a limpeza e manutenção do tabuleiro de gorduras?

O tabuleiro de recolha de gorduras é removível, facilitando a sua extração e limpeza após cada utilização, contribuindo para a higiene geral do equipamento.

Qual a gama de temperatura que posso utilizar?

O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 140 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos que exigem maior calor.

É necessário algum tipo de instalação especial para esta placa?

Esta placa de grelhar é um equipamento de bancada, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão de 230 V. Não requer instalações complexas, sendo pronta a usar.