

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 Ferro Fundido 380x380mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASFL	Modelo:	CPASFL
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043199

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASFL
EAN	3611630043199

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica lisa com superfície em ferro fundido de 380x380mm. Potência de 2800W, termóstato regulável até 300°C e tabuleiro de gorduras.

Descricao Completa

Produza grelhados perfeitos com esta placa em ferro fundido lisa, ideal para estabelecimentos com elevada produção. A sua robustez garante durabilidade, enquanto o controlo preciso de temperatura assegura a qualidade em cada serviço, desde o rush do almoço até ao final da noite.

placa grelhar ferro fundido lisa — Características Técnicas

Superfície de Grelha	380 x 380 mm
Potência	2800 W / 230 V
Temperatura Regulável	140 °C a 300 °C
Material da Placa	Ferro Fundido
Material Corpo	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	450 x 463 x 188 mm
Peso	23 kg
Comando	Botão Liga/Desliga
Indicador	Luz de aquecimento
Segurança	Termóstato de segurança
Recolha de Gordura	Tabuleiro amovível

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de snack-bar ou hamburgaria que necessita de um fogão compacto e eficiente para preparar grelhados de elevada qualidade durante os períodos de maior movimento. Essencial também para restaurantes tradicionais ou pizzarias que pretendam oferecer pratos de carne ou peixe grelhado com rapidez e consistência, cumprindo as exigências de produção contínua e normas HACCP.

Placa de Grelhar Ferro Fundido Lisa — Principais Vantagens

A superfície em ferro fundido retém e distribui o calor uniformemente, garantindo um grelhado perfeito e dourado em carnes, peixes e vegetais. O termóstato regulável entre 140 °C e 300 °C permite um controlo preciso da confeitura, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e garantindo resultados consistentes. O corpo em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de cozinha profissional que operam sob pressão e normas de higiene rigorosas.

Perguntas Frequentes

Qual a potência desta placa de grelhar?

A placa de grelhar em ferro fundido lisa possui uma potência de 2800 W a 230 V.

Qual a gama de temperatura desta placa de cozinhar?

A temperatura pode ser regulada entre 140 °C e 300 °C, com um termóstato de segurança adicional.

O material da superfície de grelha é adequado para confeitura intensiva?

Sim, a placa em ferro fundido é ideal para uso profissional intensivo devido à sua excelente retenção e distribuição de calor.

Como é feita a limpeza deste equipamento?

O corpo em aço inoxidável facilita a limpeza geral, e o tabuleiro de recolha de gorduras amovível simplifica a manutenção diária.

?

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para snack-bares, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional e estabelecimentos com elevada necessidade de grelhados rápidos e consistentes.