

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: 06/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Placa de Grelhar Elétrica Compacta 2200W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | CSCPASPMIP | Modelo: | CPASPMIP |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630003643 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | CPASPMIP |
| EAN | 3611630003643 |

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica compacta em aço inoxidável com placa de aço maciço, termostato regulável (140-300°C) e tabuleiro de gorduras. Potência de 2200W.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais e snack-bares, esta placa de grelhar elétrica compacta de 2200 W permite um controlo preciso da temperatura entre 140 °C e 300 °C, garantindo grelhados perfeitos mesmo em períodos de maior movimento. Construída em aço inoxidável com uma placa maciça, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a operação contínua.

placa de grelhar elétrica — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Potência | 2200 W / 230 V |
| Dimensões (L x P x A) | 370 x 610 x 230 mm |
| Dimensões Placa | 350 x 400 mm |
| Material | Aço Inoxidável, Placa em Aço Maciço |
| Controlo Temperatura | Termostato Regulável 140 °C - 300 °C |
| Segurança | Termostato de Segurança |
| Recolha de Gordura | Tabuleiro Integrado |
| Peso | 20 kg |

Aplicações Profissionais

Perfeita para estabelecimentos com espaço limitado ou para operações secundárias, esta placa de grelhar é ideal para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de cozinhar rapidamente uma variedade de produtos. Para o Chef de cozinha de um restaurante de bairro que procura uma solução de confeção fiável e de fácil manuseamento, esta placa de fogão elétrica oferece consistência nos resultados, mesmo durante os horários de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço maciço garante uma distribuição uniforme do calor e uma superfície de grelha robusta, capaz de suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. O termóstato regulável com precisão permite adaptar a temperatura a diferentes tipos de alimentos, enquanto o termóstato de segurança assegura uma operação fiável e protegida. O tabuleiro de recolha de gorduras integrado facilita a manutenção da higiene e a limpeza após cada serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a área útil de confeção desta placa de grelhar elétrica?

A área útil de confeção da placa é de 350 x 400 mm, oferecendo espaço suficiente para preparar diversos alimentos simultaneamente.

Que tipo de material é utilizado na construção desta placa de grelhar?

A placa é fabricada em aço maciço, garantindo excelente retenção e distribuição de calor, enquanto o restante corpo do equipamento é em aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência à corrosão.

É possível ajustar a temperatura de confeção nesta placa de grelhar?

Sim, dispõe de um termostato regulável que permite ajustar a temperatura entre 140 °C e 300 °C, adaptando-se a diferentes necessidades de confeção.

Este equipamento possui alguma função de segurança adicional?

Sim, o equipamento está equipado com um termostato de segurança para garantir uma operação mais segura em todas as circunstâncias.

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

O tabuleiro de recolha de gorduras é amovível e integrado no design do equipamento, facilitando a sua remoção e limpeza após cada utilização, o que contribui para a higiene geral da área de confeção.

?