

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa de Grelhar Elétrica Lisa 600x400mm 3200W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASGMIP	Modelo:	CPASGMIP
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003650

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASGMIP
EAN	3611630003650

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica lisa de 3200W com superfície em aço maciço 600x400mm. Estrutura em aço inoxidável, termóstato regulável (140-300°C) e tabuleiro de gorduras.

Descrição Completa

Esta placa de grelhar elétrica lisa de 3200W, com estrutura em aço inoxidável e placa em aço maciço, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Oferece controlo de temperatura preciso (140 °C a 300 °C).

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço maciço
Intervalo de Temperatura	140 °C a 300 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável e de segurança
Dimensões da Placa	600 x 400 mm
Potência	3200 W
Voltagem	230 V
Dimensões Totais (LPA)	620 x 610 x 230 mm
Peso	37 kg
Recolha de Gorduras	Tabuleiro integrado

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e roulotes. É ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais, ovos e sanduíches, adaptando-se perfeitamente a cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, e cantinas de pequena a média dimensão. A sua robustez e controlo de temperatura tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes de produção exigentes.

Placa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

- **Confeção Uniforme:** A placa em aço maciço de 600x400mm garante uma distribuição homogênea do calor para resultados consistentes.
- **Controlo Preciso:** Termóstato regulável de 140 °C a 300 °C permite adaptar a temperatura a diferentes alimentos, com segurança adicional.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e placa em aço maciço asseguram uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo.
- **Higiene Simplificada:** O tabuleiro de recolha de gorduras integrado facilita a limpeza e manutenção diária do equipamento.
- **Versatilidade:** Adequada para uma ampla variedade de preparações, desde grelhados a sanduíches, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a potência elétrica desta placa de grelhar?

A placa de grelhar tem uma potência de 3200 W e funciona com uma voltagem de 230 V, garantindo um aquecimento rápido e eficiente.

Qual o material da superfície de confeção?

A superfície de confeção é fabricada em aço maciço, conhecido pela sua excelente retenção de calor e durabilidade para uso profissional.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento possui um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura entre 140 °C e 300 °C, além de um termóstato de segurança.

Como é feita a limpeza e manutenção da placa?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pelo tabuleiro de recolha de gorduras integrado, que pode ser removido para esvaziamento e lavagem.

Quais as dimensões totais do equipamento?

As dimensões totais da placa de grelhar são 620 mm de largura, 610 mm de profundidade e 230 mm de altura, sendo compacta para bancadas de cozinha.

?