

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



Placa Grelhar Elétrica Lisa-Estriada 620mm | 3600W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASGMRLP	Modelo:	CPASGMRLP
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASGMRLP
EAN	3611630003636

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica profissional com superfícies lisa e estriada em aço maciço. Controlo de temperatura independente para máxima versatilidade na confeção.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar elétrica profissional combina superfícies lisa e estriada, ideal para uma confeção versátil em cozinhas com espaço otimizado. Equipada com dois termóstatos independentes, permite controlo preciso da temperatura.

Características Técnicas

Material Construção	Aço inoxidável
Material Placa	Aço maciço
Controlo Temperatura	2 termóstatos reguláveis (140 °C a 300 °C)
Segurança	Termóstato de segurança
Recolha de Gorduras	2 tabuleiros amovíveis
Dimensões Placa Lisa	300 x 400 mm
Dimensões Placa Estriada	300 x 400 mm
Potência	3600 W
Tensão	230 V
Dimensões Totais (LPA)	620 x 610 x 230 mm
Peso	37 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais com volume de trabalho moderado a elevado. É particularmente adequada para hamburgarias, snack-bares, tascas, rouletes e food trucks que necessitam de grelhar uma variedade de alimentos. Também se integra bem em cafés com cozinha, pastelarias com confeção, e restaurantes de bairro para a preparação

de carnes, peixe, ovos, legumes e sanduíches.

Placa Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** A combinação de superfícies lisa e estriada permite grelhar diferentes tipos de alimentos, desde ovos e legumes na zona lisa a carnes e peixe com marcas de grelhado na zona estriada.
- **Controlo Preciso:** Dois termóstatos independentes oferecem controlo de temperatura individual para cada secção da placa, otimizando a confeção simultânea de diversos produtos.
- **Segurança Operacional:** Equipada com um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, garantindo uma operação mais segura na sua cozinha.
- **Higiene e Limpeza:** Os dois tabuleiros de recolha de gorduras amovíveis facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene, essenciais em qualquer ambiente profissional.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e placa em aço maciço asseguram uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta placa de grelhar?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pelos dois tabuleiros de recolha de gorduras amovíveis. Após arrefecimento, a placa de aço maciço pode ser raspada e limpa com produtos específicos para grelhadores, enquanto os tabuleiros podem ser lavados separadamente.

Qual o consumo energético desta placa de grelhar?

Com uma potência de 3600 W e funcionamento a 230 V, esta placa oferece um aquecimento rápido e eficiente. O consumo dependerá da intensidade e tempo de uso, mas os termóstatos permitem otimizar o gasto energético ao manter a temperatura desejada.

É possível utilizar as superfícies lisa e estriada com temperaturas diferentes?

Sim, esta placa está equipada com dois termóstatos independentes, um para cada secção (lisa e estriada). Isto permite ajustar e manter temperaturas distintas em cada lado, oferecendo maior flexibilidade na confeção simultânea de diferentes alimentos.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para este equipamento?

A placa funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 3600 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada com circuito elétrico dedicado e disjuntor adequado para equipamentos

de alta potência, garantindo segurança e desempenho ótimos.

Quais os alimentos mais indicados para grelhar nesta placa?

Devido à sua superfície mista (lisa e estriada), é ideal para uma vasta gama de alimentos. Na parte lisa, pode grelhar ovos, bacon, legumes fatiados, panquecas e sanduíches. Na parte estriada, é perfeita para carnes (bifes, hambúrgueres), peixe e frango, conferindo-lhes as marcas de grelhado características.