

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 620mm, 3600W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASGMLLP	Modelo:	CPASGMLLP
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630082327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASGMLLP
EAN	3611630082327

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica lisa de 3600W, construída em aço inoxidável com placa em aço maciço. Termóstato regulável (140-300°C) e 2 tabuleiros de gorduras.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar elétrica de superfície lisa, com 3600W de potência e construção em aço inoxidável, é um equipamento robusto para confeitura rápida e eficiente em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Placa	Aço maciço
Tipo de Placa	Lisa
Dimensões da Placa	600 x 400 mm
Regulação de Temperatura	140 °C a 300 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Tabuleiros de Recolha	2
Potência	3600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	620 x 610 x 230 mm
Peso	37 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar elétrica é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks. É igualmente adequada para restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitura e cantinas que necessitem de um equipamento fiável para grelhar carnes, peixes, legumes e sanduíches com rapidez e eficiência.

Placa de Grelhar Elétrica — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável com placa em aço maciço para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Controlo Preciso:** Termóstato regulável de 140 °C a 300 °C, permitindo adaptar a temperatura a diferentes tipos de alimentos.
- **Segurança Operacional:** Inclui um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento e garantir a proteção do equipamento.
- **Fácil Limpeza:** Equipada com dois tabuleiros de recolha de gorduras, facilitando a manutenção e higiene diária.
- **Superfície Ampla:** A placa de 600 x 400 mm oferece uma área generosa para confeção simultânea de vários itens.

Qual a profundidade desta placa de grelhar?

Esta placa de grelhar tem uma profundidade de 610 mm, sendo ideal para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais.

Como é feita a recolha de gorduras?

O equipamento inclui dois tabuleiros de recolha de gorduras removíveis, que facilitam a limpeza e manutenção da higiene após a utilização.

Qual a potência elétrica e voltagem necessárias?

A placa de grelhar opera com uma potência de 3600 W e requer uma ligação elétrica de 230 V, indicando que é um equipamento monofásico.

É possível controlar a temperatura para diferentes alimentos?

Sim, o termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 140 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para grelhar uma variedade de produtos com precisão.

Qual o material da superfície de confeção?

A superfície de confeção é feita de aço maciço, garantindo uma distribuição uniforme do calor e excelente retenção da temperatura para resultados consistentes.

?