

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar Elétrica Lisa 900mm Zona

Informações do Produto

SKU:	CSCPASXLLP	Modelo:	CPASXLLP
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043205

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASXLLP
EAN	3611630043205

Descrição Resumida

Placa de grelhar elétrica lisa de 900mm com duas zonas de confeção independentes, construída em aço inoxidável e placa maciça para alta performance.

Descrição Completa

Garanta um serviço de confeitaria rápido e versátil com esta placa de grelhar elétrica lisa de 900mm, concebida para responder às exigências de um serviço contínuo. Equipada com dupla zona de aquecimento e placa em aço maciço, assegura uma distribuição uniforme de calor para resultados culinários excepcionais.

Placa de Grelhar Elétrica Lisa — Características Técnicas

Tipo de Placa	Lisa, em Aço Maciço
Material	Aço Inoxidável
Dimensões da Placa	900 x 400 mm
Regulação de Temperatura	2 Termóstatos independentes, 140 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Recolha de Gorduras	2 Tabuleiros
Potência	3200 W + 2400 W (Total 5600 W)
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	900 x 588 x 227 mm
Peso	60 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante de 50-80 lugares, esta placa otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a confeitaria simultânea de carnes, peixes e vegetais. É ideal também para proprietários de snack-bares e hamburgarias com alta rotação, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para o rush do almoço ou jantar, garantindo uniformidade na preparação de ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A placa de grelhar destaca-se pela sua superfície lisa extra larga de 900x400 mm em aço maciço, que garante superior retenção e distribuição de calor, essencial para uma confeitura uniforme e eficiente. Os dois termostatos reguláveis independentes, de 140 °C a 300 °C, permitem o controle preciso da temperatura em diferentes zonas, aumentando a versatilidade culinária e a produtividade. A construção em aço inoxidável facilita a limpeza, cumprindo as normas HACCP, enquanto o termostato de segurança oferece tranquilidade operacional.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária desta placa de grelhar?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com a placa ainda morna, raspando os resíduos e utilizando desengordurantes específicos para aço inoxidável. Os tabuleiros de recolha de gorduras são removíveis, facilitando a higiene e a conformidade com as normas alimentares.

Qual a principal vantagem da dupla zona de temperatura e dos termostatos independentes?

A dupla zona de temperatura permite confeccionar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, cada um à sua temperatura ideal, sem mistura de sabores ou aromas. Isso otimiza o tempo de preparação e aumenta a capacidade de resposta da cozinha em períodos de maior afluência.

Este equipamento é adequado para um restaurante com volume de produção elevado?

Sim, com a sua superfície de 900x400 mm e potência de 5600 W, esta placa foi concebida para lidar com um volume de produção considerável. A recuperação rápida de calor da placa maciça em aço garante eficiência mesmo em serviços contínuos e exigentes.

Que tipo de alimentos posso confeccionar na superfície lisa desta placa?

A superfície lisa é extremamente versátil, ideal para grelhar carnes delicadas como bifes e hambúrgueres, peixes, mariscos, legumes fatiados e até mesmo ovos ou panquecas. Permite uma selagem perfeita e cozedura uniforme.

Este grelhador exige alguma instalação elétrica especial devido à sua potência?

A placa opera a 230 V, com uma potência total de 5600 W (3200 W + 2400 W). Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica existente por um técnico qualificado para

garantir que suporta a carga, assegurando uma operação segura e eficiente.