

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Grelhadora Eléfrica Lisa Larga 615mm | Linha 700

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU: | CSCPASLL | Modelo: | CPASLL |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630058513 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | CPASLL |
| EAN | 3611630058513 |

Descricao Resumida

Placa grelhadora elétrica lisa de 615 mm em aço inoxidável, com placa em aço maciço e 2 termóstatos reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta placa grelhadora elétrica lisa de 615 mm, com estrutura em aço inoxidável, oferece uma superfície de confeitação robusta e eficiente. A placa em aço maciço e os dois termóstatos reguláveis de 140 °C a 300 °C asseguram controlo preciso para uso profissional.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Fabricado em | Aço inoxidável |
| Material da placa | Aço maciço |
| Termóstatos | 2 reguláveis de 140 °C a 300 °C |
| Termóstatos de segurança | 2 |
| Recolha de gorduras | Tabuleiro integrado |
| Dimensões da placa | 610 x 510 mm |
| Potência | 2 x 3000 W (6000 W total) |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões (L x P x A) | 615 x 710 x 333 mm |
| Peso | 70 kg |
| Linha | Linha 700 |
| Montagem | Fornecida montada — pronta a instalar |

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de confeitação ampla e fiável. Perfeita para grelhar

carnes, peixes, legumes, ovos e sanduíches em pastelarias com confeção ou cafés com cozinha. Também adequada para cantinas e serviços de catering com volume médio a alto.

Placa Grelhadora Elétrica — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Dois termóstatos independentes permitem ajustar a temperatura de 140 °C a 300 °C em cada zona, otimizando a confeção de diferentes alimentos simultaneamente.
- **Durabilidade Superior:** A construção em aço inoxidável e a placa em aço maciço garantem robustez e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário.
- **Eficiência Energética:** Com 2 x 3000 W de potência, a placa aquece rapidamente e mantém a temperatura de forma consistente, assegurando resultados de confeção uniformes.
- **Higiene e Limpeza Simplificadas:** O tabuleiro de recolha de gorduras integrado facilita a manutenção e limpeza diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.
- **Segurança Operacional:** Equipada com dois termóstatos de segurança, oferece proteção adicional contra sobreaquecimento, garantindo uma operação segura na sua cozinha.

Como se realiza a limpeza diária desta placa grelhadora?

A limpeza diária é facilitada pela superfície lisa da placa e pelo tabuleiro de recolha de gorduras removível. Após arrefecer, raspe os resíduos alimentares, limpe a superfície com um pano húmido e detergente suave, e seque bem. O tabuleiro pode ser lavado separadamente.

Esta placa é adequada para confeção de alimentos delicados, como peixe ou ovos?

Sim, a superfície lisa da placa e o controlo preciso da temperatura, graças aos dois termóstatos reguláveis, tornam-na ideal para a confeção de alimentos delicados, permitindo ajustar o calor conforme a necessidade para evitar queimar ou colar.

Qual a vantagem de ter dois termóstatos independentes?

Os dois termóstatos independentes permitem criar duas zonas de confeção com temperaturas diferentes na mesma placa. Isto é ideal para cozinhar simultaneamente alimentos que requerem calores distintos ou para manter alimentos quentes numa zona enquanto se cozinha noutra.



A placa grelhadora necessita de alguma instalação elétrica especial?

Com uma potência total de 6000 W (2 x 3000 W) e tensão de 230 V, esta placa requer uma instalação elétrica adequada que suporte esta carga. Recomenda-se a consulta de um

eletricista qualificado para assegurar uma ligação segura e conforme as normas.

Qual a durabilidade esperada da placa de aço maciço?

A placa em aço maciço é conhecida pela sua robustez e excelente retenção de calor. Com manutenção e limpeza adequadas, a sua durabilidade é muito elevada, resistindo bem ao uso intensivo e às variações de temperatura típicas de uma cozinha profissional.