

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Placa de Grelhar Elétrica 320x480mm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASF30B	Modelo:	CPASF30B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060752

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASF30B
EAN	3611630060752

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica de bancada com superfície lisa em ferro fundido (320x480mm) e estrutura em aço inox. Termóstato 50-300°C e gaveta de recolha de líquidos.

Descricao Completa

A Placa de Grelhar em Ferro Fundido CPASF30B, com 3000W de potência e termostato ajustável entre 50°C e 300°C, é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais em estabelecimentos de restauração com elevada produção. A sua superfície robusta em ferro fundido garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para um serviço contínuo durante os horários de pico.

placa grelhar ferro fundido — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	3000 W / 230 V
Dimensões da Placa	L 320 x P 480 mm
Espessura da Placa	10 mm
Material da Placa	Ferro Fundido
Termóstato	50 °C a 300 °C
Gaveta Recuperação Líquidos	Sim
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões Totais (L x P x A)	330 x 540 x 220 mm
Peso	23,7 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o rush diário em snack-bares, hamburgarias e roulotes, esta placa de grelhar permite a confeção rápida e eficiente de diversos pratos. Para restaurantes de bairro e tascas, oferece a

robustez necessária para manter a qualidade e o ritmo, assegurando que a grelhagem de carnes e petiscos esteja sempre pronta para servir.

Ferro Fundido — Principais Vantagens

A placa em ferro fundido com 10mm de espessura assegura uma retenção de calor superior e uma distribuição uniforme, resultando numa grelhagem perfeita e consistente. O corpo em Aço Inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene para cozinhas profissionais. A gaveta de recuperação de líquidos simplifica a manutenção e limpeza após o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de operação desta placa de grelhar?

A placa de grelhar em ferro fundido opera com um termóstato regulável de 50 °C a 300 °C.

Que tipo de material constitui a superfície de grelha?

A superfície de grelha é em ferro fundido, com uma espessura de 10 mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor.

Este equipamento inclui sistema de recolha de gordura?

Sim, dispõe de uma gaveta de recuperação dos líquidos de cozedura para facilitar a limpeza.

Quais as dimensões da área de grelha desta placa?

As dimensões da placa de grelha são 320 mm de largura por 480 mm de profundidade.

O corpo do equipamento é em aço inoxidável?

Sim, o corpo do equipamento é fabricado em Aço Inoxidável AISI 304, garantindo robustez e conformidade com as normas de higiene.