

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 de Grelhar Elétrica Cromada 320x480mm para Snack

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASC30C	Modelo:	CPASC30C
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASC30C
EAN	3611630088244

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica com superfície em ferro cromado de 10 mm, termóstato 50-300 °C e estrutura em aço inox. Ideal para snack-bares e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar em ferro cromado de 30cm oferece uma superfície robusta de 320 x 480 mm, ideal para gerir o rush do serviço em snack-bares e restaurantes de cozinha tradicional. Com uma potência de 3000W e termóstato regulável entre 50°C e 300°C, garante uma confeção precisa e uniforme de carnes, peixes e vegetais, assegurando a qualidade exigida em cozinhas profissionais.

placa de grelhar — Características Técnicas

Dimensões da Placa	320 x 480 mm
Espessura da Placa	10 mm
Material da Placa	Ferro Cromado
Termóstato Regulável	50 °C a 300 °C
Gaveta Recuperação Líquidos	Sim
Potência	3000 W
Voltagem	230 V
Dimensões Externas (LxPxA)	330 x 540 x 220 mm
Peso	23,7 kg
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de bairro ou hotéis com serviço de buffet, esta placa de grelhar compacta permite a preparação rápida de grelhados durante o serviço contínuo. O seu design em ferro cromado assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essencial para manter os

padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Ferro Cromado — Principais Vantagens

A superfície em ferro cromado desta placa de grelhar profissional garante uma excelente retenção de calor e uma distribuição uniforme, resultando em grelhados perfeitos. A espessura de 10 mm da placa assegura resistência à deformação, mesmo em utilizações intensivas, enquanto a gaveta de recuperação de líquidos facilita a manutenção da limpeza e o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão útil da superfície de grelha?

A placa de grelhar oferece uma área útil de 320 x 480 mm, adequada para preparar múltiplos alimentos em simultâneo.

Que tipo de material compõe a superfície de confeção?

A superfície de confeção é em ferro cromado com 10 mm de espessura, garantindo durabilidade e excelente performance térmica.

Qual a faixa de temperatura de operação?

O termóstato é regulável entre 50 °C e 300 °C, permitindo um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, restaurantes com menus tradicionais, roulotes e pequenos hotéis, devido à sua dimensão compacta e eficiência.

O que significa a gaveta de recuperação de líquidos?

A gaveta de recuperação recolhe os resíduos de gordura e líquidos de cozedura, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene alimentar, em conformidade com as normas HACCP.

