

# 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 em Ferro Cromado 650x480mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCPASC60C	<b>Modelo:</b>	CPASC60C
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630088251

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CPASC60C
<b>EAN</b>	3611630088251

### Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica com superfície em ferro cromado de 650x480mm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 2 termóstatos, 6000W de potência e gaveta de recolha de líquidos.

## Descricao Completa

A Placa de Grelhar em Ferro Cromado de 60 cm, com 6000W de potência e 400V, garante uma confeção uniforme e eficiente para estabelecimentos de restauração com elevada produção. Ideal para hotte de grelhados e atividades de preparação intensiva, permite o controlo preciso da temperatura entre 50 °C e 300 °C, assegurando a qualidade em cada serviço. Equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram rapidez e fiabilidade.

### placa grelhar ferro cromado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Termóstatos	2, reguláveis de 50 °C a 300 °C
Material da placa	Ferro cromado
Dimensões da placa (L x P)	650 x 480 mm
Espessura da placa	10 mm
Recuperação de líquidos	Gaveta incluída
Potência	6000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 3 fases
Dimensões (L x P x A)	660 x 540 x 220 mm
Peso	40,6 kg

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitem de uma superfície de grelhado robusta e de rápida resposta. O Chef de cozinha de um restaurante com elevada rotatividade de clientes beneficiará da sua capacidade de confeção contínua. Gestores de cantinas ou serviços de catering que lidam com grandes volumes de produção encontrarão nesta placa uma solução fiável para garantir a qualidade dos grelhados.

## Ferro Cromado — Principais Vantagens

---

A superfície de ferro cromado de 10 mm de espessura desta placa de grelhar assegura uma excelente retenção e distribuição de calor, permitindo uma confeção uniforme e resultados de grelhado superiores. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene. Com dois termóstatos independentes reguláveis entre 50 °C e 300 °C, oferece versatilidade para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a peixes e vegetais, com precisão.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a dimensão útil da superfície de grelhado desta placa?

A placa de grelhar tem uma área útil de 650 mm de largura por 480 mm de profundidade, oferecendo um espaço considerável para a confeção de alimentos.

### Que tipo de material compõe a superfície de confeção e quais as suas vantagens?

A superfície é em ferro cromado com 10 mm de espessura, o que assegura uma excelente retenção e distribuição de calor, garantindo uma confeção uniforme e resultados de grelhado de alta qualidade.

### Qual a faixa de temperatura de operação desta placa de grelhar?

A placa de grelhar possui dois termóstatos reguláveis de forma independente, permitindo definir a temperatura entre 50 °C e 300 °C, ideal para diferentes tipos de confeção.

### Este equipamento de cozinha profissional inclui algum sistema para recolha de resíduos?

Sim, a placa de grelhar está equipada com uma gaveta de recuperação dos líquidos de cozedura, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

**Qual a potência e voltagem necessárias para operar esta placa de grelhar?**

O equipamento tem uma potência de 6000 W e requer uma ligação elétrica de 400 V com 3 fases.