

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa de Grelhar a Gás em Ferro Fundido 30cm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASF30G	Modelo:	CPASF30G
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060677

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASF30G
EAN	3611630060677

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás em aço inox AISI 304 com chapa lisa de ferro fundido. Ideal para bancada, oferece controlo térmico preciso 50-300°C.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência em ambientes de produção intensiva, esta chapa de cozedura a gás em ferro fundido com 30 cm de largura garante resultados consistentes e uma durabilidade excecional. É a solução ideal para operações que exigem controlo preciso da temperatura e robustez no dia a dia.

placa de grelhar a gás — Aplicações Profissionais

Perfeita para o Chef de snack-bar ou o proprietário de food truck que precisa de um equipamento fiável para grelhar rapidamente hambúrgueres, bifanas e sanduíches. É igualmente adequada para pequenas pastelarias com oferta de salgados ou para o serviço de almoços em cafés de bairro, onde o espaço na bancada é crucial e a rotação de stock é constante.

Placa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante higiene e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. A placa de confeção lisa em ferro fundido de 10 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma retenção térmica superior, otimizando o tempo de confeção. O termóstato regulável de 50°C a 300°C permite adaptar a temperatura a diversos alimentos, desde carnes a vegetais, e a gaveta de recuperação dos líquidos simplifica a gestão de resíduos, tornando a operação mais fluida.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Placa	Lisa em ferro fundido
Dimensões da Placa (L x P)	320 x 480 mm
Espessura da Placa	10 mm

Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 50 °C a 300 °C
Potência	4000 W
Dimensões (L x P x A)	330 x 540 x 220 mm
Peso	23,7 kg
Tipo de Gás	Pré-equipada para butano, inclui injetores para gás natural
Recolha de Líquidos	Gaveta de recuperação de líquidos de cozedura

Perguntas Frequentes

É possível converter a placa de gás butano para gás natural?

Sim, a placa é pré-equipada para gás butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão a gás natural. Recomenda-se que esta alteração seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Qual a importância da espessura da chapa de ferro fundido?

A chapa de 10 mm de espessura em ferro fundido é crucial para uma excelente acumulação e distribuição uniforme do calor. Isto permite uma cozedura mais consistente e eficaz, ideal para evitar flutuações de temperatura durante o rush do serviço, assegurando que os alimentos grelhados mantêm a sua qualidade.

Este grelhador de bancada é adequado para uso contínuo?

Sim, o design robusto em aço inoxidável AISI 304 e a placa de ferro fundido são concebidos para suportar o uso diário em cozinhas profissionais. É ideal para operações de ritmo acelerado como em snack-bares ou food trucks, onde a durabilidade e a performance constante são prioritárias.

?

Como se procede à limpeza e manutenção da placa?

A superfície lisa da placa e o corpo em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza após cada uso. A gaveta de recuperação de líquidos de cozedura é removível, permitindo uma higiene rápida e eficaz, crucial para manter os padrões de limpeza exigidos em cozinhas profissionais e a conformidade com as normas sanitárias.

Que tipo de alimentos posso confecionar com esta placa de grelhar?

Esta placa de grelhar é extremamente versátil para uma variedade de alimentos, incluindo carnes (bifes, hambúrgueres), peixe, ovos, bacon e vegetais. A sua temperatura regulável permite selar rapidamente ou cozinhar lentamente, garantindo flexibilidade para a ementa de qualquer estabelecimento.