

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 a Gás Cromada 60cm, 8000W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASC60GB	Modelo:	CPASC60GB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630088220

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASC60GB
EAN	3611630088220

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás com superfície cromada de 10mm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 2 termóstatos independentes e gaveta de recolha de líquidos.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar a gás com superfície em ferro cromado de 10mm de espessura é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e resultados de cozedura consistentes.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa	Ferro cromado
Espessura da Placa	10 mm
Dimensões da Placa (L x P)	650 x 480 mm
Controlo de Temperatura	2 termóstatos reguláveis de 50 °C a 300 °C
Recolha de Líquidos	Gaveta integrada
Potência	8000 W
Dimensões (L x P x A)	660 x 540 x 220 mm
Peso	40,6 kg
Tipo de Gás	Pré-equipada para gás butano, injetores de gás natural incluídos

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar a gás é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias, snack-bares e roulotos, até restaurantes de bairro, churrasqueiras e cafés com cozinha. A sua capacidade de cozedura rápida e uniforme é ideal para preparar carnes, peixe, ovos, legumes e sanduíches, adaptando-se às exigências de qualquer cozinha com elevado volume de trabalho.

Placa de Grelhar a Gás Cromada — Principais Vantagens

- **Cozedura Precisa:** Dois termostatos independentes permitem controlar a temperatura em diferentes zonas da placa, otimizando a confeção de diversos alimentos simultaneamente.
- **Superfície Durável:** A placa em ferro cromado de 10mm oferece excelente retenção de calor, durabilidade e facilita a limpeza após o uso.
- **Higiene e Praticidade:** A gaveta de recolha de líquidos de cozedura integrada simplifica a manutenção e assegura um ambiente de trabalho mais limpo.
- **Versatilidade Energética:** Pré-equipada para gás butano e com injetores para gás natural incluídos, oferece flexibilidade na instalação conforme a disponibilidade da sua cozinha.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.

Que tipo de gás utiliza esta placa de grelhar?

A placa vem pré-equipada para funcionar com gás butano, mas inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

Como é feita a limpeza da superfície cromada?

A superfície cromada é mais fácil de limpar do que o ferro fundido tradicional. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com uma espátula e um pano húmido, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento. A gaveta de recolha de líquidos é removível para uma higienização completa.

Posso cozinhar diferentes alimentos em simultâneo?

Sim, a placa possui dois termostatos reguláveis independentemente, permitindo definir diferentes temperaturas em zonas distintas da placa. Isto é ideal para cozinhar carnes e legumes ao mesmo tempo, por exemplo.

Qual a profundidade desta placa de grelhar?

Esta placa tem uma profundidade de 540 mm, o que a classifica como equipamento de linha bancada ou snack, ideal para espaços com profundidade limitada sem comprometer a área de cozedura.

?

É necessário algum tipo de montagem inicial?

A placa é fornecida montada e pronta a instalar. Apenas será necessário ligar à rede de gás e verificar as ligações antes da primeira utilização.