

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar a Gás Ferro Fundido 990mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPASF90G	Modelo:	CPASF90G
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630078825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPASF90G
EAN	3611630078825

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás com 990mm de largura, superfície lisa em ferro fundido de 10mm e estrutura em aço inoxidável AISI 304. Inclui 3 termóstatos e gaveta de recolha

de líquidos.

Descrição Completa

Esta placa de grelhar a gás, com uma superfície em ferro fundido de 970 x 480 mm, oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitura de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Controlo de Temperatura	3 termóstatos reguláveis (50 °C a 300 °C)
Tipo de Placa	Lisa em ferro fundido
Dimensões da Placa	970 x 480 mm (L x P)
Espessura da Placa	10 mm
Ignição	Piezoelétrica
Recolha de Líquidos	Gaveta removível
Potência	12 kW
Dimensões Totais	990 x 600 x 220 mm (L x P x A)
Peso	76,7 kg
Tipo de Gás	Butano (pré-equipada), injetores para Gás Natural incluídos

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de confeitura ampla e de alta performance. Adequada para a preparação de carnes grelhadas, ovos, legumes e outros alimentos que exijam contacto direto com uma superfície quente e uniforme. Também útil em cantinas e refeitórios com elevado volume de serviço.

Placa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

- Superfície de grelhar em ferro fundido de 10 mm para excelente retenção e distribuição de calor.
- Três termostatos independentes permitem cozinhar diferentes alimentos a temperaturas distintas.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza.
- Ignição piezoelétrica para um arranque rápido e seguro.
- Gaveta de recolha de líquidos de cozedura para uma manutenção higiénica e eficiente.
- Versatilidade de gás (butano e natural) para adaptação a diferentes instalações.

Qual o tipo de gás compatível com esta placa de grelhar?

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

Como é feita a limpeza da placa de grelhar?

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza externa, e a gaveta removível para recuperação de líquidos de cozedura simplifica a remoção de resíduos e gorduras.

É possível controlar diferentes zonas de temperatura?

Sim, a placa dispõe de 3 termostatos reguláveis independentes, permitindo ajustar a temperatura em diferentes secções da superfície de grelhar, entre 50 °C e 300 °C.

Qual a espessura da placa de confeção?

A placa de confeção em ferro fundido tem uma espessura de 10 mm, o que contribui para uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, essencial para resultados de grelhados consistentes.

Esta placa é adequada para uso intensivo?

Com uma potência de 12 kW e construção robusta em aço inoxidável e ferro fundido, esta placa de grelhar foi concebida para suportar o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais.

?