

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Grelhador Elétrico Ferro Fundido Estriado 320x480mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6PASFR33	<b>Modelo:</b>	C6PASFR33
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092586

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6PASFR33
<b>EAN</b>	3611630092586

### Descricao Resumida

Placa grelhador elétrico profissional em ferro fundido estriada (320x480mm). Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais. Potência 3000W.

## Descricao Completa

### Grelhador elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador aparelho de cozinha oferece uma experiência de confeitura superior, ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua robustez e design pensado para a eficiência garantem resultados consistentes, dia após dia. Com um sistema de aquecimento elétrico e uma superfície de ferro fundido, este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas, peixe delicado a legumes crocantes.

A facilidade de controlo da temperatura, aliada à rápida resposta do sistema de aquecimento, permite aos chefs manterem o ritmo de trabalho mesmo nos picos de serviço. A durabilidade do aço inoxidável, garante uma limpeza e manutenção simplificada, otimizando o tempo da sua equipa e prolongando a vida útil do equipamento. Invista numa ferramenta que elevará o patamar da sua gastronomia.

### Aplicações

Este grelhador é indispensável em qualquer restaurante, snack-bar ou cafetaria que valorize a qualidade e a eficiência na preparação de alimentos. A sua superfície estriada é perfeita para criar marcas de grelhado apelativas em bifes, hambúrgueres e sanduíches, enquanto a capacidade de manter uma temperatura constante é crucial para cozinhar peixe e marisco com perfeição. É uma mais-valia para serviços de catering e cozinhas de hotel, onde a versatilidade e a fiabilidade são fundamentais para atender a diversas ementas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Termóstato	Regulável de 50 °C a 300 °C
Tipo de Placa	Ferro fundido estriada

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Dimensões da Placa	L 320 x P 480 mm
Espessura da Placa	10 mm
Recolha de Gorduras	Tabuleiro incluído
Potência	3 000 W
Tensão	230 V
Dimensões	L 328 x P 609 x A 436 mm
Peso	23 kg