

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Eléctrico Cromado Texturizado 33cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6PASCT33	Modelo:	C6PASCT33
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092579

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6PASCT33
EAN	3611630092579

Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional com placa cromada texturizada de 320x480mm. Termóstato 50-300°C e tabuleiro de gorduras. Ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Grelhador elétrico profissional — Grelhador Elétrico Cromado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 430 garante uma longa vida útil e facilita a limpeza, tornando-o um diferencial em qualquer estabelecimento de restauração. Com uma placa cromada texturizada, assegura uma distribuição uniforme do calor e um cozinhado perfeito, crucial para o sucesso da sua ementa diária.

A versatilidade e o controlo de temperatura ajustável (50 °C a 300 °C) permitem cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carne, peixe e legumes, com precisão. O tabuleiro de recolha de gorduras integrado torna a manutenção higiénica, ideal para ambientes movimentados como um restaurante ou um movimentado snack bar.

Aplicações

Este fogão elétrico é perfeito para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cafés com ofertas de almoço, balcões de restauração rápida, e até mesmo cozinhas de hotelaria que necessitam de um aparelho fiável para a preparação de pratos grelhados. A sua área de grelha compacta, mas eficaz, é ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção.

Um equipamento de cozedura de alta performance como este é indispensável para chefes que procuram resultados consistentes e um excelente sabor. Seja para preparar pequenos-almoços, almoços ou jantares, esta unidade garante que os pratos são sempre servidos na perfeição. É uma mais-valia para a sua cozinha, contribuindo para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Marca	N/A
Material	Aço inoxidável AISI 430
Termóstato	50 °C a 300 °C
Placa	Cromada texturizada

Dimensões da placa (L x P)	320 x 480 mm
Espessura da placa	10 mm
Tabuleiro	Recolha de gorduras
Potência	3 000 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	328 x 609 x 436 mm
Peso	23 kg