

# 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 Grelhadora Elétrica de Ferro Fundido Lisa 660mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6PASFL66	<b>Modelo:</b>	C6PASFL66
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092609

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6PASFL66
<b>EAN</b>	3611630092609

### Descricao Resumida

Placa grelhadora elétrica de 660mm em aço inoxidável AISI 430 com superfície lisa em ferro fundido e 6000W de potência para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Placa Grelhadora Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta placa de grelhar elétrica é uma solução robusta e altamente eficiente para o seu restaurante. Equipada com dois termóstatos ajustáveis, oferece controlo preciso da temperatura de 50 °C a 300 °C, ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, com mestria culinária. A sua superfície de grelhado lisa em ferro fundido garante uma distribuição uniforme do calor, proporcionando resultados de elevada qualidade e otimizando o processo de confeção.

Fabricada em aço inoxidável AISI 430, esta resistência para grelhar é sinónimo de durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente mesmo sob uso intensivo. O tabuleiro de recolha de gorduras integrado simplifica a limpeza, tornando-a numa escolha prática e higiénica para qualquer chef. Perfeita para estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento fiável e de alto rendimento para as suas operações diárias de cozinha industrial.

### Aplicações

Esta placa grelhadora elétrica é ideal para uma variedade de ambientes de restauração, demonstrando versatilidade em cozinhas com elevada demanda. É a ferramenta perfeita para restaurantes que servem pratos grelhados de forma consistente, como bifes, hambúrgueres e vegetais diversos. Em cozinhas de hotel, permite a preparação de pequenos-almoços e almoços rápidos, com a possibilidade de cozinhar ovos, bacon e panquecas. É, também, particularmente eficaz em snack-bares e cafetarias, onde a velocidade e a eficiência na preparação de tostas e sanduíches grelhadas são cruciais.

Devido à sua potência e controlo preciso da temperatura, este fogão profissional é uma mais-valia em qualquer linha de buffet, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal e com a textura desejada. A sua estrutura facilita a integração em diferentes configurações de cozinha, tornando-a uma solução flexível para caterings e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento de grelhado fiável e fácil de manobrar.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Termóstatos Reguláveis</b>	2
<b>Temperatura</b>	50 °C a 300 °C
<b>Superfície da Placa</b>	Lisa em aço fundido
<b>Dimensões da Placa (L x P)</b>	650 x 480 mm
<b>Espessura da Placa</b>	10 mm
<b>Recolha de Gorduras</b>	Sim, tabuleiro
<b>Potência</b>	6 000 W
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	658 x 609 x 436 mm
<b>Peso</b>	45 kg