

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Grelhadora Elétrica Lisa e Estriada 66cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6PASFRL66	<b>Modelo:</b>	C6PASFRL66
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092623

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6PASFRL66
<b>EAN</b>	3611630092623

### Descricao Resumida

Placa grelhadora elétrica profissional com superfície lisa e estriada, 66 cm. 2 termóstatos e 6000W. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Placa Grelhadora Elétrica – Principais Vantagens

Otimize a sua cozinha profissional com esta placa grelhadora elétrica de alto desempenho, concebida para satisfazer as exigências de qualquer negócio de restauração. Com a sua superfície combinada lisa e estriada, este equipamento oferece uma flexibilidade excepcional na confeção de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-no uma ferramenta indispensável para chefs que procuram eficiência e resultados consistentes. A alta potência garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para um serviço ágil e de qualidade.

Este aparelho de confeção é fabricado com materiais de elevada durabilidade, como o aço inoxidável AISI 430, assegurando uma longa vida útil e uma manutenção simplificada. Os dois termóstatos reguláveis permitem um controlo preciso da temperatura em ambas as secções da placa, ideal para cozinhar diferentes produtos simultaneamente sem comprometer o ponto de cocção desejado. O tabuleiro de recolha de gorduras integrado facilita a limpeza e promove um ambiente de trabalho mais higiénico, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento. Invista num equipamento de qualidade que eleva o padrão das suas preparações culinárias.

### Aplicações

Este fogão elétrico é perfeito para restaurantes que necessitam de versatilidade na grelha, desde a preparação de carnes grelhadas com marcas perfeitas, a peixes delicados e vegetais salteados. É ideal para cafetarias e snack-bars que servem pratos quentes ao longo do dia, proporcionando rapidez e controlo. Dada a sua capacidade e robustez, enquadra-se excelentemente em todo o tipo de cozinhas profissionais, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento fiável e eficiente para as suas operações diárias.

### Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Termóstatos	2 reguláveis de 50 °C a 300 °C
Superfície de cocção	Placa em aço fundido, lisa e estriada
Dimensões da placa lisa	L 320 x P 480 mm
Dimensões da placa estriada	L 320 x P 480 mm
Espessura das placas	10 mm
Funcionalidade adicional	Tabuleiro de recolha de gorduras
Potência	6 000 W
Tensão	400 V
Dimensões gerais	L 658 x P 609 x A 436 mm
Peso	45 kg