

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 de Grelhar Elétrica Cromada Texturizada 65x48cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6PASCT66	Modelo:	C6PASCT66
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6PASCT66
EAN	3611630092616

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica cromada texturizada de 650x480 mm, com 6.000 W de potência e 2 termostatos ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais e restaurantes.

Descrição Completa

Placa de Grelhar Elétrica — Placa Grelhar Profissional — Principais Vantagens

Apresentamos esta robusta chapa de cozedura elétrica, ideal para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Fabricada em aço inoxidável AISI 430, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de alto volume. Com um revestimento cromado texturizado e uma espessura de 10 mm, esta unidade oferece uma distribuição de calor uniforme e retenção otimizada, permitindo que a sua equipa prepare os alimentos na perfeição. Os dois termostatos ajustáveis, com um intervalo de 50 °C a 300 °C, dão-lhe o controlo preciso para trabalhar com uma vasta gama de ingredientes, desde carnes a legumes.

A inclusão de um tabuleiro de recolha de gorduras simplifica significativamente a limpeza e manutenção, um fator crucial em cozinhas com operações contínuas. A potência de 6.000 W assegura um aquecimento rápido e eficiente, crucial para responder à procura em períodos de pico. Este *fry-top* é a solução perfeita para o seu restaurante, oferecendo segurança, eficiência energética e alta performance, impactando positivamente a sua produtividade diária.

Aplicações

Esta placa de cozedura é uma adição inestimável para uma variedade de configurações comerciais, como restaurantes de tapas, cafés movimentados, e cozinhas de hotelaria. É adaptável para grelhar uma vasta seleção de itens como bife, hambúrgueres, legumes, ovos e até panquecas, tornando-a numa peça central versátil para o seu menu. A sua capacidade de manter temperaturas consistentes é um trunfo em operações de *catering*, garantindo que os alimentos são sempre servidos na sua melhor condição. Permite à sua equipa de cozinha flexibilidade para explorar diferentes opções de ementa, desde um pequeno-almoço reforçado a um serviço de almoço e jantar completo.

Características Técnicas

Material:	Aço inoxidável AISI 430
Termostatos:	2 reguláveis (50 °C a 300 °C)

Placa:	Cromada texturizada
Dimensões da Placa:	L 650 x P 480 mm
Espessura da Placa:	10 mm
Tabuleiro:	Recolha de gorduras
Potência:	6.000 W
Voltagem:	400 V
Dimensões Totais:	L 658 x P 609 x A 436 mm
Peso:	45 kg