

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Elétrico de Placa Estriada e Lisa 970x480 mm

### Informacoes do Produto

|               |              |                |               |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | CSC6PASFRL99 | <b>Modelo:</b> | C6PASFRL99    |
| <b>Marca:</b> | CASSELIN     | <b>EAN:</b>    | 3611630092661 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | CASSELIN      |
| <b>Modelo</b> | C6PASFRL99    |
| <b>EAN</b>    | 3611630092661 |

### Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional com placa de fundição estriada e lisa (970x480 mm). 3 termóstatos, 6000 W e tabuleiro de gorduras para limpeza fácil. Ideal para hotelaria.

## Descrição Completa

### Grelhador Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este formidável equipamento de confeitaria é a solução ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cafeterias e hotéis. Concebido para oferecer desempenho superior, a sua placa de fundição, com áreas estriada e lisa, permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carne e peixe a legumes e ovos, com resultados sempre perfeitos. A sua robustez e versatilidade tornam-no num pilar essencial para quem procura eficiência e fiabilidade para o seu negócio.

Com três termóstatos reguláveis individualmente, este grelhador elétrico permite-lhe controlar a temperatura com precisão de 50 °C a 300 °C, garantindo que cada prato é cozinhado no ponto ideal. A espessura de 10 mm da placa de fundição assegura uma distribuição de calor uniforme e duradoura, fundamental para a qualidade dos cozinhados. Além disso, os dois tabuleiros de recolha de gorduras facilitam a limpeza e manutenção, um aspeto crucial em ambientes de cozinha movimentados.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes que servem pratos grelhados de forma consistente, permitindo uma rápida rotação de pedidos graças à sua grande superfície de cozinhado. Em hotéis, pode ser usado para preparar pequenos-almoços e almoços, oferecendo uma variedade de opções aos hóspedes. A sua potência e durabilidade fazem dele uma escolha excelente para cozinhas de catering e empresas de restauração que necessitam de um aparelho capaz de suportar um uso intensivo, assegurando sempre resultados culinários de excelência.

### Características Técnicas

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Material da Superfície</b> | Ferro Fundido (estriada e lisa) |
| <b>Material da Estrutura</b>  | Aço inoxidável AISI 430         |
| <b>Termóstatos</b>            | 3 reguláveis (50 °C a 300 °C)   |
| <b>Dimensões da Placa</b>     | L 970 x P 480 mm                |

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <b>Espessura da Placa</b>    | 10 mm                    |
| <b>Tabuleiro de Gorduras</b> | 2 (incluídos)            |
| <b>Potência</b>              | 6 000 W                  |
| <b>Voltagem</b>              | 400 V                    |
| <b>Dimensões Totais</b>      | L 988 x P 609 x A 436 mm |
| <b>Peso</b>                  | 76 kg                    |