

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: 18/05/2026

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

SKU:	CSC6PASFRL99	Modelo:	C6PASFRL99
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092661

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6PASFRL99
EAN	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

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

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