

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



Hotelequip.pt

Grelhador Elétrico Cromado Estriado e Texturizado 99 x 61 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| SKU: | CSC6PASCRT99 | Modelo: | C6PASCRT99 |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630092678 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | C6PASCRT99 |
| EAN | 3611630092678 |

Descricao Resumida

Grelhador elétrico cromado estriado e texturizado de 988 x 609 mm, com 3 termóstatos e 6000 W de potência. Perfeito para cozinhas profissionais e restaurantes.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico Cromado - Principais Vantagens

O grelhador elétrico cromado estriado e texturizado é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. Este robusto equipamento de confeitaria, fabricado em aço inoxidável AISI 430, garante durabilidade e resistência, suportando ritmos de trabalho intensos em qualquer restaurante ou estabelecimento de restauração rápida. A sua placa cromada proporciona uma distribuição de calor uniforme e um aquecimento rápido, otimizando o processo de cozinhado e assegurando resultados perfeitos.

Graças aos três termóstatos reguláveis, que variam de 50 °C a 300 °C, é possível controlar com precisão a temperatura de cada secção da superfície de cozedura. Esta flexibilidade permite preparar diversos tipos de alimentos em simultâneo, desde carnes e peixes até legumes, com o mínimo de tempo de espera. Os dois tabuleiros de recolha de gorduras integrados facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Aplicações

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes movimentados, snack-bars, cafetarias e hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet. A sua superfície de cozinhado combinada, com áreas estriadas e texturizadas, é ideal para grelhar bifos, hambúrgueres, filetes de peixe, marisco e até criar marcas de grelha atraentes em sanduíches e vegetais. Com a sua capacidade de 6 000 W e alimentação a 400 V, este equipamento garante um desempenho consistente e de alta qualidade, mesmo em períodos de pico de procura, tornando-o um componente essencial para o seu negócio de restauração.

Características Técnicas

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Material | Aço inoxidável AISI 430 |
| Termóstatos | 3 (reguláveis de 50 °C a 300 °C) |
| Tipo de Placa | Cromada, estriada e texturizada |

| | |
|--|--------------------------------|
| Dimensões da Placa Texturizada | 650 x 480 mm (C x P) |
| Dimensões da Placa Estriada | 320 x 480 mm (C x P) |
| Espessura da Placa | 10 mm |
| Tabuleiros de Recolha de Gorduras | 2 |
| Potência | 6 000 W |
| Voltagem | 400 V |
| Dimensões | 988 x 609 x 436 mm (C x P x A) |
| Peso | 76 kg |