

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Flexi 100 cm – Cromo Duro

Informacoes do Produto

SKU:	AX3PC	Modelo:	3PC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	3PC
Energia	Gás
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás Flexi 100 cm com placa de cromo duro de 15mm para máxima durabilidade e controlo preciso da temperatura. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

A **Chapa de Grelhar a Gás Flexi 100 cm** com placa de cromo duro eleva o padrão de confeção em qualquer cozinha profissional. Este módulo versátil, concebido para uma integração flexível, permite-lhe criar uma estação de cozedura adaptada às suas exigências com uma única ligação de gás. Graças à sua robusta superfície em cromo duro e controlo termostático preciso, garante resultados de grelhados consistentes, uma higiene superior e uma notável eficiência energética.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Modelo	Flexi 100 cm
Tipo de Placa	Cromo Duro (50 microns)
Espessura da Placa	15 mm (aço retificado)
Controlo de Temperatura	Válvula termostática até 300°C
Dimensões (L x P)	918 x 396 mm
Peto de Proteção	100 mm altura, 2 mm espessura (soldado)
Peso	45 Kg
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é indispensável para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotel e estabelecimentos de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de uma vasta

ementa. Ideal para grelhar carnes, peixe, legumes ou ovos com precisão, a sua superfície de cromo duro garante uma distribuição uniforme do calor, crucial durante os períodos de maior afluência. A adaptabilidade do sistema Flexi permite que este módulo seja a peça central ou um complemento numa linha de confeção em constante evolução.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta chapa de grelhar significa investir em durabilidade e performance. A sua placa de cromo duro de 15 mm, com um banho de 50 microns, oferece uma superfície antiaderente de longa duração, simplificando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. O design com peto soldado impede a acumulação de gordura, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico. Além disso, a válvula termostática otimiza o consumo de gás, traduzindo-se em poupança significativa nos custos operacionais para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar a chapa de cromo duro??

Limpe a chapa ainda morna com uma espátula para remover resíduos maiores. Utilize um pano húmido com detergente neutro e finalize com um pano seco para evitar manchas, mantendo a integridade da camada de cromo.

Qual a principal vantagem da placa de cromo duro??

A placa de cromo duro oferece uma superfície de cozedura extremamente resistente à corrosão e abrasão, garantindo uma vida útil prolongada. Além disso, a sua capacidade antiaderente melhora a qualidade dos alimentos e facilita significativamente a limpeza.

É possível integrar este módulo em qualquer configuração de cozinha??

Sim, o sistema Flexi foi concebido para uma integração modular. Este aparelho de cozedura de 100 cm pode ser combinado de forma flexível com outros elementos da mesma linha, utilizando uma única entrada de gás, o que facilita a adaptação a diferentes layouts de cozinha.

Que tipo de alimentos são ideais para cozinhar nesta placa??

Esta chapa é perfeita para uma grande variedade de alimentos, desde bifes e hambúrgueres a peixe, ovos mexidos e legumes salteados. A sua superfície de cromo duro e o controlo preciso da temperatura permitem obter um grelhado uniforme e saboroso.

Este equipamento contribui para a poupança de energia??

Sim, a válvula termostática integrada permite uma regulação exata da temperatura até 300°C, o que minimiza o desperdício de gás ao manter a placa na temperatura ideal com menor consumo. Este controlo preciso traduz-se em eficiência e redução de custos.