

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 100 cm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX100VASN	Modelo:	100VASN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100VASN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica, 100 cm, linha 600. Distribuição de calor uniforme e grelha ajustável para sabor autêntico em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Para chefs que procuram um método de confecção superior, o **Grelhador a Gás Pedra Vulcânica** de 100 cm da Linha 600 é a solução ideal. Este robusto equipamento transforma a arte de grelhar, infundindo nos seus pratos o sabor defumado e a textura perfeita da grelha a carvão, mas com a conveniência e o controlo do gás. Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garante um desempenho excecional e resultados consistentes em cada serviço, otimizando a sua capacidade de resposta e a qualidade final da sua ementa.

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

Material de Construção	Aço Inoxidável Acabamento Acetinado 1.2 mm
Certificação	CE
Peto Traseiro	100 mm Altura, 2 mm Espessura, 3 Posições de Grelha
Tipo de Grelha	Acanalada em Aço Inoxidável
Alimentação	Gás (Propano-Butano de série, Injetores para Gás Natural incluídos)
Pedra	Pedra Vulcânica
Controles	Metálicos de Liga de Zinco com Marcação de Níveis
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Gaveta de Gordura	Frontal, Grande Capacidade, Integrada e Extraível
Queimadores	6 (Design ARILEX com Termopar de Segurança)

Válvulas	3
Potência	16,5 kW
Superfície Útil	918x396 mm
Dimensões (LxPxA)	1000x587x364h mm
Peso	58 kg
Pés	Altos e Reguláveis
Instalação	Tomada de Gás Traseira

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial foi concebido para se adaptar a uma vasta gama de operações gastronómicas. É a escolha perfeita para restaurantes que se especializam em carnes grelhadas e peixe fresco, garantindo aquele sabor autêntico de *char grill* tão apreciado. Ideal também para hotéis com serviço de buffet, onde a agilidade e a capacidade de resposta a picos de procura são cruciais, permitindo manter um fluxo constante de pratos quentes e saborosos. A sua versatilidade torna-o valioso em cozinhas com ementas variadas, desde um *steakhouse* de renome até um snack-bar de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal distinção deste grelhador reside no seu queimador de design exclusivo, que elimina as "zonas frias", assegurando uma distribuição de calor absolutamente uniforme por toda a superfície de cozedura. Construído em aço inoxidável com 1.2 mm de espessura, oferece uma durabilidade e resistência inigualáveis, suportando o uso intensivo diário. A sua grelha acanalada em aço inoxidável, ajustável em três alturas, permite uma versatilidade na confeção, desde selar rapidamente a cozer lentamente. Além disso, a sua ampla gaveta de recolha de gorduras integrada facilita a limpeza e manutenção, um aspeto crítico para a higiene e eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Como a pedra vulcânica melhora a confeção dos alimentos??

A pedra vulcânica retém e distribui o calor de forma extremamente uniforme, eliminando pontos frios e proporcionando uma confeção mais consistente. Além disso, absorve a gordura dos alimentos, reduzindo fumo e chamas, e confere um sabor fumado autêntico, similar ao grelhado a carvão.

Qual a manutenção e limpeza recomendada para o grelhador??

A limpeza diária envolve remover a grelha e a gaveta de gorduras para lavagem. As pedras vulcânicas devem ser viradas periodicamente para queimar resíduos e substituídas quando começarem a desintegrar-se, geralmente a cada 6-12 meses dependendo do uso. Limpe as superfícies de aço inoxidável com produtos específicos para inox.

É possível converter este grelhador para funcionar com gás natural??

Sim, o equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano-butano, mas inclui um kit de injetores que permite a sua fácil conversão para gás natural. Recomenda-se que esta alteração seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Qual a capacidade de produção deste grelhador de 100 cm??

Com uma superfície útil de 918x396 mm, este grelhador oferece uma área generosa para cozinhar simultaneamente grandes volumes de alimentos. Ideal para restaurantes movimentados, a sua largura de 100 cm permite a confeção de múltiplas doses ou peças maiores de carne, otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência.

Onde deve ser instalado o grelhador para um melhor aproveitamento do espaço??

Graças à sua tomada de gás localizada na parte traseira, o grelhador pode ser encostado à parede ou integrado em linhas de confeção, facilitando a instalação em cozinhas onde o aproveitamento eficiente do espaço é crucial. Os seus pés altos reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada e uma fácil limpeza por baixo do equipamento.