

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás 70cm Pedra Lávia Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX70VASN	Modelo:	70VASN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70VASN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 70cm com pedra lávica, ideal para cozinhas de alta exigência. Garante confeitão uniforme e sabor autêntico. Design robusto em inox.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que procuram excelência na confeitão, o Grelhador a Gás 70cm Pedra Lávica Linha 600 é a solução definitiva. Concebido para oferecer um desempenho superior, este grill a gás permite obter resultados suculentos e com o autêntico sabor fumado, característico das melhores grelhados. A sua construção robusta em aço inoxidável e tecnologia avançada garantem uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, crucial para o sucesso em ambientes de alta rotação, como restaurantes e snack-bares.

Grelhador a Gás Pedra Lávica — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	4
Potência	11 kW
Superfície Útil	610x396 mm
Dimensões (LxPxA)	692x587x364 mm
Peso	39 kg
Material	Aço inoxidável satinado 1,2 mm
Certificação	CE
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Tipo de Gás	Pré-disposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

Grelha	Acabamento canelado em aço inoxidável, ajustável em 3 alturas
Peto	100 mm altura, 2 mm espessura

Aplicações Profissionais

Com uma superfície útil generosa, este grelhador industrial é ideal para restaurantes de ementa variada, desde churrascarias a estabelecimentos de restauração rápida que não abdicam da qualidade do grelhado. Perfeito para cozinhas de hotelaria que servem grandes volumes de clientes, permite um fluxo de trabalho contínuo e eficaz. O Chef Executivo valorizará a consistência na confecção de carnes, peixes e vegetais, mantendo os padrões de sabor elevados mesmo nos períodos de maior afluência. É também uma excelente adição para caterings, dada a sua robustez e facilidade de transporte.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este grelhador com pedra lávica distingue-se pela sua engenharia focada na durabilidade e performance. O design exclusivo dos queimadores garante uma distribuição de calor homogênea, eliminando pontos frios e assegurando que cada porção é grelhada na perfeição. A ignição piezoelétrica, juntamente com os termopares de segurança, oferece fiabilidade e tranquilidade na operação diária. O aço inoxidável de 1,2 mm de espessura e o sistema de recolha de gorduras frontal integrado facilitam imenso a limpeza, promovendo a higiene e a eficiência na sua cozinha profissional. É um investimento que se traduz em pratos consistentemente deliciosos e uma operação mais fluida.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o grelhador para prolongar a sua vida útil??

A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, removendo resíduos da grelha e da gordura. Utilize produtos específicos para aço inoxidável e pedra lávica. A manutenção preventiva dos queimadores é crucial para assegurar a eficiência do equipamento e a segurança alimentar.

Este grelhador é adequado para um restaurante de média dimensão??

Sim, com uma superfície útil de 610x396 mm e 11 kW de potência, este grelhador é ideal para restaurantes de média dimensão que necessitam de um desempenho consistente. Permite preparar várias porções em simultâneo, otimizando o tempo de serviço e a ementa.

Posso utilizar este grelhador com diferentes tipos de gás??

O grelhador é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite adaptar o equipamento às suas necessidades energéticas específicas, sem custos adicionais de acessórios.

Quais os benefícios da pedra lávica na confecção??

A pedra lávica distribui o calor de forma extremamente uniforme e retém a temperatura, eliminando 'zonas frias' e proporcionando uma cocção perfeita. Além disso, confere um sabor fumado autêntico aos alimentos, realçando a qualidade dos seus pratos de forma consistente.

Este equipamento é fácil de instalar numa cozinha já existente??

Sim, o design do grelhador, com tomada de gás na parte traseira e pés altos reguláveis de grande robustez, facilita a sua integração em qualquer cozinha profissional. A sua adaptabilidade permite otimizar o espaço de trabalho sem comprometer a eficiência.