

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás de Pedra Vulcânica Linha 700 com 2 Queimadores 80cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX80BAR70	Modelo:	80BAR70
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	80BAR70
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Nº de Queimadores	2
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica Linha 700 com 17kW de potência. Estrutura em inox, 2 queimadores de alto rendimento e sistema de redução de fumos. 80x75x90cm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este grelhador de pedra vulcânica de alto desempenho foi concebido para oferecer o autêntico sabor do churrasco tradicional com a eficiência e o controlo do gás. A utilização de pedra vulcânica permite uma distribuição de calor uniforme e constante, garantindo que os alimentos sejam selados na perfeição, mantendo toda a sua suculência.

Construída em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado, esta unidade destaca-se pela sua extrema durabilidade em ambientes de cozinha intensiva. O sistema de grelha de perfil redondo é ideal tanto para carnes como para peixes delicados, evitando que os alimentos se agarrem e facilitando o manuseamento durante a confeção.

Um dos diferenciais deste modelo é o seu inovador sistema de bandejas com reservatório de água. Este mecanismo cria a humidade necessária durante a torra para evitar que os alimentos sequem e, simultaneamente, reduz drasticamente a emissão de fumos, melhorando as condições de trabalho na cozinha.

Aplicações

Sendo um equipamento de Linha 700, é a solução ideal para restaurantes de médio e grande volume, churrasqueiras profissionais, unidades hoteleiras e espaços de restauração que procurem alta produtividade e fiabilidade. É perfeito para estabelecimentos que necessitam de confeccionar grelhados de alta qualidade com rapidez, mantendo um baixo nível de fumo em cozinhas abertas ou com extração limitada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)
Queimadores	2 Tubulares de alto desempenho
Potência Total	17 kW (2 x 8,5 kW)
Superfície de Cozedura	690 x 500 mm
Dimensões Exteriores	800 x 750 x 900 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Segurança	Válvula de segurança e chama piloto
Peso Líquido	86 kg

Perguntas Frequentes

O equipamento vem pronto para que tipo de gás?

O grelhador é fornecido de série preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, caso seja necessário.

Qual a função do reservatório de água?

O reservatório permite gerar humidade controlada durante a confeção, o que mantém os alimentos suculentos e reduz significativamente a produção de fumo e chamas causadas pela gordura.

A pedra vulcânica está incluída?

Sim, o equipamento é fornecido com a dotação inicial de pedra vulcânica necessária para o seu funcionamento imediato.