

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



Hotelequip.pt

Churrasqueira a Gás Pedra Vulcânica Linha 700, 80cm – 15kW

Informacoes do Produto

SKU:	AXMPLG78T	Modelo:	MPLG78T
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MPLG78T
Energia	Gás

Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás profissional de pedra vulcânica Linha 700 (80cm) com 15kW. Grelha reversível em ferro fundido para carne/peixe. Ideal para HORECA de alta exigência.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta churrasqueira a gás com pedra vulcânica oferece uma performance excecional na preparação de carnes, peixes e vegetais, garantindo um sabor e textura inigualáveis. A sua construção robusta e a seleção de materiais premium asseguram durabilidade e fiabilidade no uso diário, características essenciais para o setor HORECA.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a cozedura diferenciada em grandes volumes devido aos seus queimadores independentes, otimizando o tempo de preparação e a eficiência energética. A grelha reversível em ferro fundido adapta-se tanto a grelhados de carne como de peixe, proporcionando sempre os melhores resultados.

A limpeza é facilitada pela gaveta removível em aço inoxidável, que recolhe as gorduras, e pelo design inteligente que minimiza a acumulação de sujidade. Esta churrasqueira é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade dos seus grelhados e otimizar as operações na cozinha.

Aplicações

Esta churrasqueira a gás é perfeita para restaurantes, hotéis, bares, e cozinhas de catering que necessitem de um equipamento de grelhados profissional de alta capacidade. É ideal para confeccionar uma vasta gama de produtos, desde steak houses a restaurantes de peixe, garantindo sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

Sua capacidade de cocção diferenciada torna-a um excelente investimento para estabelecimentos com ementas variadas e onde a rapidez e a eficiência energética são cruciais para a otimização dos

custos operacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Grelhador	Pedra Vulcânica a Gás
Material da Grelha de Cozedura	Ferro Fundido Reversível (Carne/Peixe)
Gaveta de Recolha de Gorduras	Aço Inoxidável Removível
Queimadores	2 independentes
Potência por Queimador	7,5 kW
Potência Total	15,0 kW
Superfície Útil	352x475 mm (x2)
Dimensões Globais (LxPxA)	700x714x250h mm
Peso Líquido	74 kg
Material do Tampo	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da pedra vulcânica neste grelhador?

A pedra vulcânica garante uma distribuição uniforme do calor e absorve o excesso de gordura, conferindo aos alimentos um sabor autêntico e suculento, remanescente de um churrasco tradicional.

Este grelhador é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com dois queimadores independentes e uma ampla superfície útil de 352x475 mm (x2), este equipamento é ideal para cozinhas profissionais com alta demanda, permitindo cozeduras simultâneas e diferenciadas.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A gaveta removível em aço inoxidável para recolha de gorduras simplifica significativamente a limpeza diária. A grelha em ferro fundido é fácil de manusear e limpar, contribuindo para a higiene constante do equipamento.

Onde pode este grelhador ser instalado?

Este grelhador profissional é perfeitamente compatível com equipamentos da Linha 700 da cozinha, podendo ser integrado em módulos completos de 80 cm, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

A churrasqueira a gás de pedra vulcânica da Linha 700 é uma solução de alto rendimento para cozinhas profissionais que exigem o sabor autêntico do grelhador tradicional com a eficiência operacional do gás. Com uma potência total de 15kW e grelhas reversíveis em ferro fundido, este equipamento de 80cm permite uma gestão térmica precisa e uniforme, essencial para garantir a suculência dos alimentos e a rapidez de serviço em ambientes de elevado fluxo.

Aplicações Profissionais

- **Steak Houses e Grelhados de Carne:** Utilização intensiva dos dois queimadores independentes para selar cortes premium de carne em simultâneo, aproveitando a retenção térmica da pedra vulcânica para manter a temperatura constante mesmo com a grelha completa.
- **Restaurantes de Peixe na Costa Portuguesa:** Inversão da grelha de ferro fundido para a face específica de peixe, permitindo uma confeção delicada que evita que a pele se agarre, beneficiando do aroma conferido pela vaporização dos sucos nas pedras quentes.
- **Operações de Catering e Banquetes:** Gestão de grandes volumes de produção dividida por zonas térmicas, permitindo manter uma área para selagem rápida e outra para finalização em calor indireto, otimizando o fluxo de saída dos pratos.

Dicas Profissionais

- Distribua as pedras vulcânicas de forma uniforme para evitar pontos frios, garantindo que a camada não obstrui totalmente a oxigenação dos queimadores.
- Aproveite a reversibilidade das grelhas para evitar a contaminação cruzada de sabores entre proteínas de carne e peixe durante o serviço.
- Realize a limpeza da gaveta de gorduras após cada turno para evitar a ignição de resíduos acumulados e garantir a conformidade com as normas HACCP.
- Pré-aqueça o equipamento durante 15 a 20 minutos para permitir que as pedras acumulem a inércia térmica necessária para uma selagem perfeita.

Para Quem

Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras · Proprietário de Restaurantes de Grelhados Tradicionais · Gestor de Operações de Catering de Grande Escala

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta churrasqueira a gás?

A churrasqueira tem dimensões de 700x714x250mm (largura x profundidade x altura) e um peso de 74 kg. Recomenda-se um espaço adicional para ventilação adequada e operação segura, especialmente em cozinhas profissionais de alta produção.

Que tipo de instalação é necessário para esta churrasqueira a gás profissional?

Este equipamento requer uma ligação a uma rede de gás (natural ou propano, conforme configurado) e deve ser instalado por um técnico qualificado, que também deverá verificar as condições de ventilação do local. Não necessita de ligação elétrica para funcionamento da ignição. As instruções detalhadas de instalação e segurança encontram-se no manual do utilizador.

Como é feita a limpeza e manutenção desta churrasqueira a gás com pedra vulcânica?

Para a limpeza diária, após o arrefecimento completo, remova as grelhas de ferro fundido e a gaveta coletora de gordura em aço inoxidável. Lave-as com detergente desengordurante suave e água quente. As pedras vulcânicas podem ser viradas ou substituídas periodicamente. Limpe o tampo em aço inoxidável com produtos específicos para este material para manter o brilho e a higiene.

Quais as características da grelha de cozedura e as opções para diferentes tipos de alimentos?

A churrasqueira possui uma grelha de cozedura em ferro fundido, que é reversível, permitindo cozinhar carne de um lado e peixe do outro. Esta versatilidade é ideal para cozinhas profissionais que preparam uma variedade de pratos, otimizando o espaço e a eficiência. Nos modelos de módulo completo, os queimadores independentes permitem cozeduras diferenciadas que se adaptam a diversos métodos de cozinha.