

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 rápido
ao produto



Churrasqueira a Gás Pedra Vulcânica 80cm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	AXMPLG98A	Modelo:	MPLG98A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
-------	--------

Modelo	MPLG98A
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás para uso profissional, com pedra vulcânica. Potência de 20 kW e superfície útil de 653x180 (x4) mm. Ideal para grelhados de carne e peixe em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Esta churrasqueira a gás com pedra vulcânica, da renomada Linha 900, oferece um desempenho excepcional para a restauração profissional. Projetada para cozinhas de alto volume, permite grelhar carnes e peixes com a qualidade e o sabor tradicionais da pedra vulcânica, garantindo uma experiência culinária superior.

A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente profissional. A funcionalidade de regulação independente dos queimadores permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência da sua operação.

A grelha de cozedura em ferro fundido, reversível para carne ou peixe, adapta-se facilmente às necessidades do seu menu, enquanto a gaveta removível em aço inoxidável simplifica a limpeza das gorduras, mantendo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que procuram um equipamento robusto e de alta performance para grelhados. A sua potência e superfície útil tornam-na perfeita para atender a grandes volumes de pedidos em horas de ponta.

Assegura uma cozedura uniforme e eficiente, característica crucial para qualquer negócio no setor HORECA que visa a excelência na preparação de pratos grelhados. A sua conceção modular possibilita uma integração perfeita em qualquer linha de equipamentos de confeção, maximizando o

espaço e a ergonomia na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores	2
Potência por queimador	10,0 kW
Potência total	20,0 kW
Superfície útil	653 × 180 (x4) mm
Dimensões	800 x 900 x 850h mm
Peso líquido	93 kg
Material do tampo	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Material da grelha	Ferro fundido (reversível)
Gaveta de gorduras	Aço inoxidável, removível

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da pedra vulcânica nesta churrasqueira?

A pedra vulcânica proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e um grelhado com sabor autêntico, similar ao carvão, mas com as vantagens do gás, como maior controlo de temperatura e facilidade de limpeza.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A gaveta de recolha de gorduras em aço inoxidável é totalmente removível, facilitando a limpeza diária. A grelha em ferro fundido também é de fácil manutenção, recomendando-se a limpeza após cada utilização para preservar a sua longevidade.

Este modelo pode ser integrado em cozinhas profissionais existentes?

Sim, o design da Linha 900 permite o alinhamento perfeito de módulos por justaposição, o que facilita a integração desta churrasqueira a gás em qualquer configuração de cozinha profissional já existente ou em projeto.

Perguntas Frequentes

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

Esta churrasqueira a gás tem dimensões de 800x900x850h mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada e o acesso para manutenção, seguindo as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Recomenda-se uma folga mínima de 10 cm nas laterais e na parte traseira.

Quais são os requisitos de instalação para esta churrasqueira a gás?

A churrasqueira requer uma ligação a gás adequada, com a pressão e o tipo de gás corretos (podendo ser GN ou GPL, dependendo da configuração). É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado, garantindo a conformidade com todas as normas de segurança e regulamentos locais para equipamentos a gás em ambientes comerciais.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza da churrasqueira?

A manutenção diária inclui a limpeza da grelha de cozedura e a remoção das gorduras da gaveta de recolha. A grelha de ferro fundido pode ser limpa com escovas apropriadas após o uso e enquanto ainda está quente. A gaveta de gorduras deve ser esvaziada e lavada regularmente. O exterior em aço inoxidável deve ser limpo com produtos específicos para inox, evitando abrasivos. A limpeza profunda e a verificação técnica devem ser realizadas periodicamente por um profissional.

Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta churrasqueira?

Esta churrasqueira inclui uma grelha de cozedura em ferro fundido reversível para carne e peixe, e uma gaveta removível em aço inoxidável para recolha de gorduras. Em termos de compatibilidade, é projetada para o alinhamento com outros módulos da Linha 900, permitindo uma configuração modular da sua cozinha profissional. Não inclui kit de ligação a gás, que deverá ser adquirido separadamente e dimensionado de acordo com a instalação.