

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Smart 650, 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	AXGPL465G	Modelo:	GPL465G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	GPL465G

Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica, linha Smart 650, com 40 cm e 7,2 kW, ideal para grelhar carne e peixe em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Principais Vantagens

- ? **Grelhados Perfeitos:** A grelha em ferro fundido foi concebida para cozinhar tanto carne como peixe, garantindo resultados consistentes e saborosos para uma vasta gama de alimentos.
- ? **Construção Robusta:** Bancada fabricada em aço AISI 304 com 1 mm de espessura, assegurando durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha intensivos.
- ? **Limpeza Simplificada:** Equipada com uma gaveta de aço inoxidável totalmente removível para a recolha de gorduras, facilitando a higiene e manutenção diária.
- ? **Controlo de Potência:** Queimador com potência de 7,2 kW, ideal para um aquecimento rápido e eficiente, otimizando o tempo de preparação.

Aplicações

- ? **Hotéis e Resorts:** Perfeito para pequeno-almoço, almoço e jantar, garantindo grelhados de qualidade para muitos hóspedes.
- ?? **Restaurantes e Bares:** Ideal para cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de versatilidade para grelhar diversas opções do menu.
- ? **Lanchonetes e Cafetarias:** Excelente para preparar rapidamente hambúrgueres, sanduíches e outros grelhados de forma eficiente.

Especificações Técnicas

Tipo de Energia	Gás (GPL)
Queimadores	1
Potência do Queimador	1 x 7,2 kW
Potência Total	7,2 kW
Superfície Útil	305 x 475 mm
Dimensões (LxPxA)	400 x 650 x 270h mm
Peso Líquido	46 kg
Material da Bancada	Aço AISI 304 (1 mm)
Material da Grelha	Ferro Fundido

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este grelhador?

Este grelhador utiliza gás GPL.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, a grelha em ferro fundido é versátil para carne e peixe, permitindo cozinhar diversos alimentos.

Como é feita a limpeza das gorduras?

Possui uma gaveta de aço inoxidável totalmente removível para a recolha de gorduras, facilitando a limpeza.

Este grelhador profissional de pedra vulcânica da Linha 650 combina a potência de 7,2 kW com a irradiação térmica uniforme da lava, permitindo obter o sabor autêntico do carvão com a precisão do controlo a gás. Construído em aço AISI 304 com grelhas em ferro fundido, é a ferramenta ideal para selagens rápidas que preservam os sucos naturais das proteínas sob uso intensivo.

Aplicações Profissionais

- **Hamburguerias Artesanais:** Utilizam a área útil de 305x475 mm para caramelização rápida de blends de carne, garantindo a reação de Maillard sem secar o interior do produto. A pedra vulcânica estabiliza a temperatura entre pedidos consecutivos.

- **Steak Houses de pequeno porte:** Aplicam o equipamento para cortes premium que exigem marcas de grelha profundas e calor radiante constante. O design compacto de mesa permite maximizar a produtividade em cozinhas com espaço linear limitado.
- **Restaurantes de Peixe Grelhado:** Aproveitam a retenção térmica do ferro fundido para selar peles delicadas sem quebrar a peça. O sistema de recolha de gorduras minimiza labaredas que poderiam amargar o produto final.

Dicas Profissionais

- Realize a cura inicial da grelha de ferro fundido com óleo vegetal para criar uma camada antiaderente natural e evitar oxidação.
- Distribua as pedras vulcânicas sem sobreposição excessiva para garantir que o fluxo de ar do queimador de 7,2 kW seja eficiente.
- Limpe a gaveta de recolha de gorduras a cada turno para evitar a saturação de fumos e garantir a segurança alimentar da operação.

Para Quem

Chef de Cozinha em conceitos de restauração casual que priorizam o sabor a churrasco. ·
Proprietário de Snack-Bar com volume médio de grelhados e necessidade de equipamento robusto. ·
Gestor de Cozinha de Hotelaria que necessita de módulos de confeção compactos e de fácil manutenção.

Perguntas Frequentes

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

Este grelhador a gás tem dimensões de 400x650x270h mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir a correta ventilação e acesso para manutenção, especialmente em cozinhas com espaço limitado.

Quais são os requisitos de instalação para o grelhador a gás de pedra vulcânica?

O grelhador funciona a gás (GPL) e tem uma potência de 7,2 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado, garantindo uma ligação segura e em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é facilitada pela gaveta de recolha de gorduras totalmente removível. As grelhas em ferro fundido devem ser limpas após cada uso, preferencialmente ainda quentes, com raspadores apropriados. Para uma limpeza mais profunda, pode usar produtos desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha profissional. A pedra vulcânica deve ser verificada e substituída periodicamente, conforme o uso, para manter a eficiência do grelhado.

Que tipos de alimentos podem ser cozinhados neste grelhador?

Devido à grelha em ferro fundido, este grelhador é versátil e permite cozinhar tanto carne como peixe em simultâneo, garantindo uma distribuição uniforme do calor e resultados suculentos. É ideal para

uma grande variedade de pratos grelhados.