

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: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



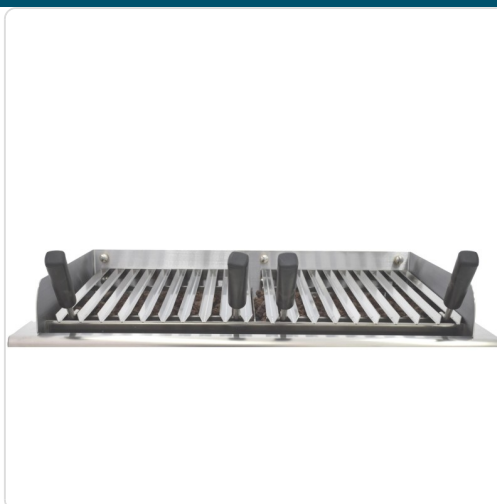
Hotelequip.pt

Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 70cm FLEXI

Informacoes do Produto

SKU:	AX2PV	Modelo:	AX2PV
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX2PV
Energia	Gás
Linha	550, 600
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Módulo grelhador a gás de pedra vulcânica para cozinhas profissionais. Parte da linha FLEXI, oferece 3 níveis de grelha para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Otimize a sua cozinha profissional com o Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 70cm FLEXI, uma solução de confecção concebida para alta performance e flexibilidade. Parte integrante do inovador sistema FLEXI, este equipamento permite-lhe combinar vários elementos com uma única saída de gás, simplificando a instalação e otimizando o espaço. Produza grelhados com um sabor autêntico e succulento, essencial para satisfazer os paladares mais exigentes nos picos de serviço em restaurantes ou buffets de hotel. A sua construção robusta e o design pensado para a eficiência garantem resultados consistentes e durabilidade em ambientes de uso intensivo.

grelhador a gás pedra vulcânica — Características Técnicas

Dimensões da Grelha	610 x 396 mm
Peso Líquido	12 Kg
Certificação	CE
Material da Grelha	Aço inoxidável ranhurado
Sistema de Aquecimento	Pedra vulcânica
Níveis de Grelha	3 níveis ajustáveis
Peitoral	100 mm de altura, 2 mm de espessura
Ligação de Gás	Única saída de gás (FLEXI)

Aplicações Profissionais

Este módulo grelhador é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e resultados excepcionais. Perfeito para restaurantes com ementas focadas em grelhados, cozinhas de

hotelaria que servem buffets e eventos, ou para qualquer negócio de restauração que beneficie da capacidade de adaptar o seu equipamento. A cozedura por pedra vulcânica confere um sabor inconfundível a carnes, peixes e legumes, elevando a qualidade dos pratos e garantindo a satisfação dos clientes. É particularmente eficaz em serviços contínuos, onde a robustez e a fiabilidade são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade do sistema FLEXI com uma única saída de gás simplifica a instalação e permite uma reconfiguração eficiente da sua linha de confeção, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha. O design com 3 níveis de grelha oferece um controlo térmico superior, permitindo ao Chef gerir diferentes pontos de cozedura em simultâneo para uma produção otimizada. A inclusão da pedra vulcânica não só melhora o sabor dos alimentos, mas também distribui o calor de forma mais uniforme, minimizando pontos quentes e garantindo uma confeção consistente. Este equipamento, fabricado com materiais de alta qualidade e certificado CE, assegura um investimento seguro e de longa duração para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a manutenção da pedra vulcânica??

A limpeza da pedra vulcânica deve ser feita regularmente após cada uso, após arrefecer. Recomenda-se a remoção dos resíduos maiores e a imersão em água quente com detergente neutro, ou a limpeza com escova própria para grelhadores.

Quais as vantagens de um grelhador a gás com pedra vulcânica??

A pedra vulcânica absorve e distribui o calor de forma homogénea, simulando o efeito de um grelhador a carvão, mas sem cinzas nem fumo excessivo. Isto confere aos alimentos um sabor fumado autêntico e uma cozedura mais uniforme, retendo melhor os sucos e nutrientes.

Este módulo é compatível com outras unidades de confeção??

Sim, o design "FLEXI" permite a integração com outros módulos da mesma linha, criando uma estação de trabalho personalizada. A sua ligação única de gás simplifica a instalação em cozinhas com espaço otimizado.

Como os 3 níveis de grelha podem otimizar o trabalho??

Os diferentes níveis permitem gerir a intensidade do calor sobre os alimentos. Pode selar carnes no nível mais baixo e mantê-las quentes ou finalizar a cozedura em níveis superiores, aumentando a produtividade e a precisão do seu serviço.

Que tipo de segurança oferece este grelhador??

O equipamento é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui certificação CE, garantindo que cumpre com as rigorosas normas de segurança e qualidade europeias para equipamentos de confeção profissionais.