

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 rapido
ao produto



Placa de Grelhar a Gás Aço Laminado 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX4040PGLLN	Modelo:	AX4040PGLLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4040PGLLN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com placa laminada dupla de 800mm. Ideal para confeitão uniforme e rápida, com ignição piezoelétrica e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração, esta **placa de grelhar a gás** com superfície dupla em aço laminado oferece o controlo e a eficiência necessários para qualquer cozinha profissional. Obtenha resultados de confeitão impecáveis, desde carnes suculentas a legumes perfeitamente grelhados, graças à distribuição de calor uniforme. A sua construção robusta e design inteligente asseguram não só um desempenho superior mas também uma manutenção e limpeza simplificadas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Válvulas	1+1
Queimadores	1+1
Potência	2,75 kW + 2,75 kW (Total 5,5 kW)
Superfície Útil	400×400 mm + 400×400 mm
Dimensões (LxPxA)	806x450x233h mm
Peso Líquido	24 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável (acabamento acetinado de 1 mm)
Material da Placa	Aço laminado com proteção antioxidação (6 mm de espessura)
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Segurança	Termopar de segurança

Alimentação	Gás Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)
Certificação	CE
Caixa de Gordura	Frontal, de grande capacidade, removível
Pés	Altos, robustos e ajustáveis

Aplicações Profissionais

Este grelhador de placa dupla é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cafeterias e hotéis que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos pratos. Com as suas duas zonas de cocção independentes, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, como carnes, peixes, ovos, legumes ou sanduíches, sem contaminação de sabores. É ideal para estabelecimentos com um volume médio de serviço, onde a velocidade e a consistência são cruciais durante os picos de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica mais distintiva desta placa é a sua superfície de grelhar totalmente removível, o que facilita significativamente o transporte, a manutenção e a limpeza diária, uma enorme vantagem para o seu pessoal de cozinha. Além disso, o design avançado do queimador elimina as