

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



Placa de Grelhar a Gás 120cm – Aço Laminado

Informacoes do Produto

SKU:	AX6060PGLLN	Modelo:	AX6060PGLLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6060PGLLN
Energia	Gás

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 120cm com duas zonas de grelhado em aço laminado, ignição piezoelétrica e limpeza facilitada para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta performance, esta placa de grelhar a gás dupla eleva a capacidade e a eficiência da sua confeitão. Com duas zonas de grelhado independentes em aço laminado de 6mm, permite preparar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Desfrute de resultados consistentes e de uma gestão simplificada para a sua equipa, focando-se na excelência do serviço.

Placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço laminado com proteção antioxidação, 6 mm de espessura
Altura do Peitoral	36 mm
Válvulas	2+2
Queimadores	2+2
Potência Total	11,00 kW (5,50 kW + 5,50 kW)
Superfície Útil de Grelhado	600×400 mm + 600×400 mm
Dimensões (LxPxA)	1206x450x233h mm
Peso Líquido	44 kg
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Segurança	Termopar de segurança

Pés	Altos e ajustáveis
Configuração de Gás	Predisposta para gás propano-butano com injetores para troca a gás natural
Certificação	CE
Fabricação	Espanha

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes movimentados, snack-bares, cantinas ou hotéis que exigem um equipamento robusto e versátil para a preparação de grelhados. A sua superfície dupla e a distribuição uniforme do calor são perfeitas para confeccionar hambúrgueres, bifes, peixe, vegetais e até mesmo torradas em grandes volumes, mantendo a qualidade e o sabor. A capacidade de remover a placa e a caixa de gordura frontal facilitam a limpeza diária, essencial para cumprir as normas HACCP em ambientes de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta chapa de grelhar reside na sua capacidade de otimizar a produtividade e a higiene na sua cozinha. A placa de confeção, totalmente removível, não só simplifica o transporte e a manutenção, mas também garante uma limpeza profunda, algo que os chefs executivos e gerentes de cozinha valorizam para manter os mais altos padrões. Além disso, o design exclusivo do queimador elimina zonas frias, assegurando que cada porção é cozinhada de forma consistente, reduzindo desperdícios e garantindo a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de grelhar removível??

A placa removível facilita drasticamente o transporte do equipamento, simplifica a manutenção preventiva e permite uma limpeza mais eficiente e completa, essencial para a higiene na sua cozinha profissional.

Como se garante a distribuição uniforme do calor??

O queimador foi concebido para distribuir a chama por todo o perímetro da placa, eliminando as "zonas frias" e assegurando que toda a superfície de grelhado atinja e mantenha uma temperatura consistente para uma confeção homogénea.

É possível converter o tipo de gás??

Sim, a placa é fornecida predisposta para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma fácil e rápida conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

Quais as características que contribuem para a robustez e durabilidade??

A construção em aço inoxidável de 1 mm de espessura, a placa de aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação e os pés altos e ajustáveis garantem uma estrutura sólida e resistente para uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Como é feita a gestão de gorduras??

O equipamento possui uma caixa de gordura frontal de grande capacidade, integrada no móvel, que pode ser facilmente removida. Esta característica simplifica a recolha e descarte de resíduos, contribuindo para a manutenção da higiene.