

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 40 cm, Aço Laminado e Removível

Informacoes do Produto

SKU:	AX40PGLN	Modelo:	AX40PGLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40PGLN
Energia	Gás

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás de 40 cm com superfície em aço laminado removível. Garante calor uniforme, fácil limpeza e segurança. Potência de 2,75 kW para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para chefs que exigem excelência e eficiência, a nossa placa de grelhar a gás de 40 cm com superfície em aço laminado é a solução ideal. Concebida para cozinhas profissionais de alta rotação, este equipamento garante uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando zonas frias e otimizando cada confeitão. A sua inovadora placa removível não só simplifica o transporte e a instalação, como revoluciona a rotina de limpeza e manutenção, aumentando a higiene e reduzindo o tempo de inatividade.

placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material da estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado, 1 mm de espessura
Placa de assar	Aço laminado com proteção antioxidação, 6 mm de espessura
Altura do peitoral	36 mm
Placa de cozimento	Totalmente removível
Controlos	Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo
Caixa de gordura	Frontal, grande capacidade, removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos e ajustáveis, robustos

Queimador	Design exclusivo com saída de chama em todo o perímetro
Segurança	Termopar de segurança
Entrada de gás	Traseira (facilita a instalação)
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Válvulas	1
Queimadores	1
Potência	2,75 kW
Superfície útil	400×400 mm
Dimensões (LxPxA)	406x450x233h mm
Peso líquido	12 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que servem ementas diversas, desde a grelha de carne e peixe até vegetais frescos, este equipamento de confeção adapta-se perfeitamente a qualquer linha de produção. Em cozinhas de hotelaria, onde a consistência e a rapidez são cruciais para o serviço de pequenos-almoços ou buffets, o seu arranque rápido e controlo preciso da temperatura garantem resultados de topo. Perfeito também para snack-bares com elevado volume de pedidos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua placa de grelhar a gás, totalmente removível, o que não só facilita as tarefas diárias de limpeza profunda, essenciais para as normas HACCP, mas também simplifica qualquer deslocação ou assistência técnica, minimizando interrupções operacionais. O design exclusivo do queimador assegura uma ausência total de "zonas frias", garantindo que cada porção é cozinhada com a mesma perfeição, um fator crítico para a qualidade da ementa. A robustez do aço inoxidável e a segurança incorporada com termopar, juntamente com a ignição piezoelétrica, oferecem uma fiabilidade e durabilidade superiores, protegendo o seu investimento.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir uma limpeza eficaz e rápida da placa??

A placa de grelhar é totalmente removível, permitindo uma limpeza profunda e fácil fora do equipamento. Esta característica, combinada com a caixa de gordura frontal de grande capacidade, facilita a remoção de resíduos e a manutenção diária, crucial para as normas de higiene.

Qual o tipo de gás compatível com este grelhador e como posso alterá-lo??

Este equipamento vem predisposto para gás propano-butano de série. No entanto, inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural, o que oferece flexibilidade na instalação consoante as necessidades da sua cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, a sua entrada de gás na parte traseira é especificamente concebida para otimizar o espaço na bancada. Com dimensões compactas de 406x450x233h mm, integra-se eficientemente em ambientes onde o aproveitamento de cada centímetro é fundamental.

Que vantagens oferece a placa de aço laminado na confeção dos alimentos??

A placa de aço laminado com 6 mm de espessura, juntamente com o queimador de design exclusivo, garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, eliminando pontos frios. Isto resulta numa confeção consistente e de alta qualidade para todos os alimentos, desde carnes a vegetais.

Quais são os principais elementos de segurança incorporados nesta placa de grelhar??

O equipamento dispõe de um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha de chama, protegendo a sua operação. Além disso, os controlos em baquelite cromado são de alta qualidade e robustos, assegurando um manuseamento seguro e fiável.