

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

Placa de Grelhar a Gás 60cm Aço Laminado Removível

Informacoes do Produto

SKU:	AX60PGLN	Modelo:	AX60PGLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX60PGLN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás de 60cm com placa em aço laminado removível para máxima higiene e distribuição uniforme de calor. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Equipar a sua cozinha com uma solução de confeção que oferece tanto rendimento como facilidade de manutenção é crucial. Esta placa de grelhar a gás de 60cm, construída em aço inoxidável e com uma placa laminada de 6mm, foi concebida para superar as exigências diárias. O seu design inteligente com placa de cozedura totalmente removível simplifica o transporte e a limpeza, garantindo a máxima higiene e eficiência em qualquer espaço profissional. Obtenha resultados de cozedura consistentes e um fluxo de trabalho otimizado, essencial para operações de alto volume.

Placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	2
Potência	5,50 kW
Superfície Útil	600×400 mm
Dimensões (LxPxA)	606x450x233h mm
Peso Líquido	19 kg
Material da Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Espessura da Placa	Aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação
Peitoral	36 mm de altura
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)

Alimentação de Gás	Predisposta para propano-butano; injetores para gás natural incluídos
Certificação	CE
Fabrico	Espanha

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é um ativo indispensável para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que procuram versatilidade e resultados de confeção superiores. Ideal para a preparação rápida e eficiente de carnes, peixes, vegetais e sanduíches, é perfeito para o serviço contínuo durante o almoço ou jantar. A distribuição homogénea de calor assegura que cada item da ementa seja cozinhado na perfeição, sem "zonas frias", crucial para manter a qualidade e agilizar a entrega dos pedidos, mesmo nos momentos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica mais distintiva desta placa é a sua placa de cozedura em aço laminado de 6mm, totalmente removível. Este design inovador não só facilita a limpeza profunda e a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e cumprindo as normas HACCP, como também simplifica a sua instalação e manuseamento. Além disso, o queimador de design ARILEX garante uma distribuição de calor sem precedentes por toda a superfície, eliminando as "zonas frias" comuns em outros modelos e garantindo uma confeção uniforme. A caixa de gordura frontal de grande capacidade, integrada e de fácil remoção, eleva o padrão de higiene e praticidade.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene e durabilidade da placa de grelhar??

A placa de cozedura é totalmente removível, o que permite uma limpeza profunda e eficiente. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para aço laminado e a remoção regular da caixa de gordura para evitar acumulações.

Quais as vantagens do sistema de aquecimento desta placa de grelhar??

O queimador foi concebido para distribuir a chama por todo o perímetro da placa, eliminando as "zonas frias". Isto garante uma confeção uniforme dos alimentos e resultados consistentemente em toda a superfície útil de 600x400 mm.

É possível instalar esta placa em cozinhas com espaço limitado??

Sim, a entrada de gás está localizada na parte traseira do equipamento, o que facilita a instalação em espaços onde o aproveitamento é crucial. As dimensões compactas de 606x450x233h mm também contribuem para a sua adaptabilidade.

Que tipo de gás pode ser utilizado com este grelhador profissional??

O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para a conversão para gás natural. Esta versatilidade permite a adaptação às diferentes necessidades de cada estabelecimento.

Qual a importância da construção em aço inoxidável para o desempenho do grelhador??

A construção em aço inoxidável de 1 mm de espessura com acabamento acetinado confere robustez e durabilidade ao grelhador. Este material é resistente à corrosão e fácil de limpar, contribuindo para a longevidade do equipamento em ambientes de cozinha intensos.