

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar a Gás Inox 60cm – Aço Retificado 15mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX60PGRN	Modelo:	AX60PGRN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D
Peso:	47 kg	Dimensões:	606 x 450 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX60PGRN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com placa de aço retificado de 15mm (60x40cm), potência de 5.5kW. Ideal para resultados perfeitos, limpeza fácil e durabilidade.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e eficiência, a **Placa de Grelhar a Gás Inox 60cm com Aço Retificado de 15mm** redefine a arte de grelhar em cozinhas profissionais. Com uma superfície útil de 600x400 mm, este equipamento de confeção é a solução robusta e de alto desempenho para preparar carnes, peixes, vegetais e sanduíches com perfeição. O seu design inovador assegura uma distribuição de calor sem zonas frias, garantindo pratos de qualidade superior e um fluxo de trabalho otimizado mesmo nos momentos de maior afluência.

Grelhador a Gás — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	2
Potência	5.50 kW
Superfície Útil	600×400 mm
Dimensões (LxPxA)	606x450x280h mm
Peso Líquido	47 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço retificado de 15 mm, com peitoral de 36 mm
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Recolha de Gordura	Caixa frontal de grande capacidade, removível

Pés	Altos e ajustáveis, muito robustos
Entrada de Gás	Parte traseira, para otimização de espaço
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com ementas diversificadas a snack-bares movimentados. É perfeito para acelerar o serviço durante o pico do almoço ou para a preparação de ingredientes para um buffet de hotel. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no indispensável em qualquer cozinha que valorize a qualidade e a eficiência na confeção de pratos quentes, desde hambúrgueres a legumes grelhados.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta placa de grelhar é a sua placa de aço retificado de 15mm, que garante não só uma durabilidade excecional, mas também uma retenção e distribuição de calor superiores, cruciais para um selamento perfeito e cozedura rápida. A capacidade de remover totalmente a placa e a caixa de gordura não é apenas uma conveniência, mas um fator que prolonga a vida útil do equipamento e garante a conformidade com as normas de higiene. A ignição piezoelétrica e o design dos queimadores otimizam o consumo de gás e a consistência dos resultados, representando um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Como este equipamento assegura uma cozedura uniforme em toda a superfície??

Este grelhador possui um queimador de design exclusivo, que garante uma distribuição homogénea do calor por todo o perímetro da placa. Esta tecnologia elimina "zonas frias", resultando em resultados consistentes e perfeitos em cada preparação.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção da placa de grelhar??

A placa de cozedura é totalmente removível, o que simplifica significativamente o transporte, a manutenção e a limpeza diária. Adicionalmente, a caixa de gordura frontal é de grande capacidade e facilmente removível, otimizando a higiene na sua cozinha.

Que tipo de gás é compatível com esta placa de grelhar??

O equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano-butano. Inclui também os injetores necessários para uma fácil conversão e utilização com gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação.

Este grelhador é adequado para que tipo de ambiente e uso profissional??

Concebido para ambientes de restauração exigentes, este fry-top é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que requerem fiabilidade e alto desempenho. A sua construção robusta e pés ajustáveis permitem uma integração estável em diversas bancadas.

Quais as vantagens da placa de aço retificado de 15mm para o desempenho??

A robusta placa de aço retificado de 15mm oferece uma excelente retenção de calor e durabilidade superior. Esta espessura assegura uma recuperação rápida da temperatura, essencial para picos de trabalho e para selar eficazmente os alimentos, mantendo os sucos e o sabor.