

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 Cromoduro 60 cm - 5,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX60PGCN	Modelo:	AX60PGCN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX60PGCN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 5,5 kW com placa em cromoduro 60x40 cm, ideal para cozinhas exigentes que valorizam eficiência, segurança e limpeza fácil.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e eficiência, esta placa de grelhar a gás de 60 cm redefine a confeção em cozinhas profissionais. Com a sua superfície em cromoduro e design inovador, garante uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando as indesejáveis "zonas frias". Otimize os seus pratos com um grelhador que oferece resultados consistentes e eleva a qualidade do serviço no seu restaurante ou hotel, ideal para o ritmo intenso do serviço contínuo.

placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	2
Potência	5,50 kW
Superfície Útil	600×400 mm
Dimensões	606x450x280h mm
Peso Líquido	47 kg
Material Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
Material Placa	Cromoduro (6 mm)
Peitoral	Aço laminado com proteção antioxidação (36 mm de altura)
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Segurança	Termopar de segurança

Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano; injetores para gás natural incluídos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este fry-top a gás é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados que servem centenas de covers por dia, até cantinas empresariais ou hotéis com serviço de buffet contínuo. É ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, garantindo rapidez e qualidade no preparo. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para ambientes de alta exigência e que seguem rigorosamente as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua placa de confeção removível, uma característica inovadora que simplifica drasticamente o transporte e a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo padrões de higiene irrepreensíveis. A tecnologia de queimador com saída de chama perimetral assegura que não existam "zonas frias", resultando numa cozedura mais eficiente e homogénea. Investir neste grelhador significa optar por durabilidade, segurança e uma melhor experiência de confeção, impulsionando a produtividade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em cromoduro??

A placa em cromoduro de 6mm assegura uma distribuição de calor superior e uniforme, eliminando "zonas frias" e otimizando a confeção. Adicionalmente, a sua superfície facilita a limpeza e manutenção diária, crucial para a higiene profissional.

Este grelhador é fácil de instalar numa cozinha com espaço limitado??

Sim, foi concebido com uma entrada de gás na parte traseira, o que permite uma instalação mais flexível e otimiza o aproveitamento do espaço na sua cozinha. Os pés altos e ajustáveis também contribuem para uma adaptação perfeita ao ambiente de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção da placa de grelhar??

A placa de confeção é totalmente removível, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção. A caixa de gordura frontal, de grande capacidade e integrada no móvel, também é facilmente removível para uma higiene eficiente.

Posso converter este equipamento para outro tipo de gás??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para a sua operação. A ignição é piezoelétrica para maior conveniência.

Que normas de segurança e qualidade possui este equipamento??

Este grelhador é fabricado em Espanha com aço inoxidável de alta qualidade (1 mm de espessura) e possui certificação CE, garantindo a conformidade com as rigorosas normas europeias de segurança e desempenho para equipamentos de cozinha profissional.