

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 e Fogão Industrial 100cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX100PGLFN	Modelo:	AX100PGLFN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX100PGLFN
Energia	Gás

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás e fogão industrial de 100cm em aço laminado. Versatilidade para a sua cozinha, limpeza fácil e aquecimento uniforme. Certificado CE.

Descricao Completa

Para o chef executivo que procura otimizar a eficiência e a versatilidade na sua cozinha profissional, a Placa de Grelhar a Gás e Fogão Industrial 100cm é a solução ideal. Este equipamento robusto combina a potência de uma superfície de grelhar em aço laminado com a funcionalidade de um queimador a gás, permitindo a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos. Concebida para resistir ao ritmo acelerado de restaurantes movimentados, garante resultados uniformes e uma durabilidade excecional.

Placa Grelhar Gás e Fogão — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
Material da Placa de Grelhar	Aço laminado com proteção antioxidação (6 mm)
Altura do Peitoral	36 mm
Placa de Grelhar	Totalmente removível
Controles	Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo
Caixa de Gordura	Frontal, integrada no móvel, removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos e ajustáveis, robustos
Queimador	Design ARILEX com distribuição uniforme de calor
Zonas Frias	Não existem

Segurança	Termopar de segurança
Entrada de Gás	Traseira
Tipo de Gás (Padrão)	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Válvulas	3
Queimadores	3
Potência Total	11,3 kW (5,50 kW Grelha + 5,8 kW Fogão)
Superfície Útil	600×400 mm (Grelha) + 400×400 mm (Fogão)
Dimensões (LxPxA)	1006x450x233 h mm
Peso Líquido	31 kg

Aplicações Profissionais

Em cozinhas de hotelaria com ementas diversificadas, este equipamento oferece a flexibilidade necessária para o serviço contínuo. É perfeito para restaurantes que necessitam de preparar simultaneamente carnes grelhadas, legumes salteados e molhos, sem comprometer o espaço ou a eficiência. Desde um snack-bar a servir refeições rápidas e saborosas até uma cozinha de produção num hotel de 4 estrelas, a combinação de placa de grelhar e queimador otimiza o fluxo de trabalho durante as horas de ponta, facilitando a mise en place e o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua placa de confeção totalmente removível distingue este equipamento, simplificando significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias, um fator crucial para manter as normas HACCP. O design exclusivo do queimador elimina as "zonas frias", garantindo uma distribuição de calor perfeitamente uniforme por toda a superfície de grelhar, algo essencial para a consistência na qualidade dos pratos. A robustez da construção em aço inoxidável e os pés ajustáveis conferem-lhe uma estabilidade e durabilidade superiores, assegurando um investimento fiável a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Como a placa de confeção removível beneficia a operação??

A placa removível facilita drasticamente a limpeza diária e a manutenção, permitindo um acesso fácil a todas as superfícies para uma higiene impecável, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Que tipo de gás posso utilizar com este equipamento??

O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para a conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade na escolha da sua fonte de energia.

É fácil limpar e manter este equipamento??

Sim, a placa de grelhar é totalmente removível e a caixa de gordura frontal é de grande capacidade e facilmente acessível, tornando a limpeza diária e a manutenção simplificadas.

Qual a superfície útil de confeção total??

Dispõe de uma superfície de grelhar de 600x400 mm e uma superfície de fogão de 400x400 mm, oferecendo um total de 1000x400 mm para diversas preparações culinárias.

Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume??

Sim, com a sua potência de 11,3 kW, construção robusta em aço inoxidável e design de queimador sem "zonas frias", é concebido para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais com elevado volume de produção.