

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 Retificado 80cm 8.25kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX80PGRN	Modelo:	AX80PGRN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX80PGRN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás de 80cm com superfície em aço retificado de 15mm e 8.25kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece calor uniforme e limpeza fácil para alta produtividade.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar a gás de 80cm foi concebida para elevar o nível da sua confeção, garantindo resultados consistentes e uma eficiência operacional inigualável. Com a sua robusta superfície em aço retificado de 15mm, este equipamento assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando as temidas "zonas frias" que comprometem a qualidade. Para o Chef Executivo que procura precisão e durabilidade ou para o Diretor de F&B focado na otimização da produtividade e na facilidade de manutenção, esta **placa de grelhar a gás** representa um investimento estratégico que se traduz em pratos perfeitamente cozinhados e uma equipa mais eficiente, otimizando o seu fogão ou ilha de cocção.

placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Válvulas	3
Queimadores	3
Potência	8,25 kW
Superfície Útil	800×400 mm
Dimensões (LxPxA)	806x450x280h mm
Peso Líquido	60 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável 1 mm, acabamento acetinado
Material da Placa de Cozedura	Aço retificado de 15 mm
Peitoral	36 mm de altura, aço laminado com proteção antioxidação

Controles	Baquelite cromado, marcador de máximo/mínimo
Caixa de Gordura	Frontal, grande capacidade, removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Pés	Altos e ajustáveis, robustos
Queimadores	Design ARILEX, distribuição de chama uniforme (sem zonas frias)
Segurança	Termopar de segurança
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano e injetores para gás natural
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar é ideal para restaurantes de alta afluência, buffets de hotel, cozinhas de catering e snack-bares que exigem um equipamento de cocção de alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida permite gerir picos de procura com confiança, desde o pequeno-almoço ao jantar, confeccionando carnes, peixes, vegetais e até pão com uma qualidade inquestionável. A versatilidade desta chapa de confeção a gás torna-a indispensável para ementas diversificadas e serviços contínuos, sendo um excelente complemento a qualquer linha de cozedura ou fogão industrial.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua placa de confeção totalmente removível, este equipamento redefine a facilidade de transporte, manutenção e limpeza, um fator crítico para a higiene e longevidade em ambientes profissionais. Enquanto muitos equipamentos de grelhar no mercado apresentam "zonas frias", o design otimizado dos queimadores ARILEX desta placa assegura uma distribuição de calor homogênea, resultando em confeções uniformes e de elevada qualidade, sem surpresas desagradáveis para o seu Chef. A combinação de robustez do aço retificado com a conveniência da ignição piezoelétrica e a caixa de gordura frontal acessível, oferece um valor superior em comparação com alternativas genéricas, garantindo durabilidade e um controlo de FIFO mais eficaz.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção ideais desta placa de grelhar??

A placa de cocção totalmente removível e a caixa de gordura frontal facilitam significativamente a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para aço inoxidável e a inspeção regular dos queimadores para manter a eficiência e higiene.

Que tipos de gás são compatíveis com este equipamento??

A placa de grelhar é fornecida predisposta para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo grande flexibilidade na instalação, independentemente da sua infraestrutura.

Quais as vantagens de uma superfície em aço retificado de 15mm??

Uma superfície em aço retificado de 15mm garante durabilidade excepcional e estabilidade térmica. Esta espessura permite uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, essencial para uma cozedura precisa e resultados de grelha ideais, minimizando a aderência dos alimentos.

Este grelhador é adequado para cozinhas com pouco espaço??

Absolutamente. A entrada de gás localizada na parte traseira do equipamento foi estrategicamente concebida para otimizar o espaço na bancada. Isso facilita a instalação em ambientes onde cada centímetro é crucial, tornando-o ideal para balcões de snack-bares ou cozinhas compactas.

Quais são os sistemas de segurança incorporados nesta placa de grelhar??

Para a sua tranquilidade, este grelhador industrial está equipado com termopares de segurança. Este sistema de proteção essencial corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama de um dos queimadores se apague, prevenindo acidentes e garantindo a máxima segurança operacional.