

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



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar Elétrica Aço Laminado 6mm 40cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX40PELN	Modelo:	AX40PELN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40PELN
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica de 2kW com superfície de 400x400mm em aço laminado de 6mm, ideal para restauração profissional com controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Prepare alimentos de forma rápida e eficiente com esta **placa de grelhar elétrica** de bancada, concebida para as exigências da restauração profissional. A sua robusta chapa em aço laminado de 6mm assegura uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica otimizada, essencial para o serviço contínuo. Ideal para cozinhas que procuram durabilidade, performance e facilidade de manutenção no dia a dia.

Placa de grelhar elétrica — Características Técnicas

Controles	1
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Superfície Útil	400×400 mm
Dimensões (LxPxA)	406x450x200h mm
Peso Líquido	12 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação
Resistências	Aço inoxidável INCOLOY de alta potência (fabricadas em Itália)
Termostato	Ajustável de 40 a 300°C
Certificação	CE

Outras Características

Caixa de gordura frontal removível, pés altos e ajustáveis, luz indicadora de operação

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos como snack-bares, cafeterias, restaurantes com serviço de pequeno-almoço ou brunch, e até mesmo food trucks que necessitam de um aparelho fiável para grelhar carnes, peixe, vegetais e sandes. A superfície de 400x400mm é perfeita para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade e rapidez na confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este fry-top de bancada, o seu negócio beneficia de uma recuperação de temperatura excecional, fundamental durante os picos de serviço. A chapa de aço laminado, com a sua capacidade antioxidante, garante uma vida útil prolongada e um sabor neutro aos alimentos. Os componentes de alta qualidade, como os resistores italianos e o termostato preciso, conferem a este grelhador uma vantagem competitiva em termos de eficiência energética e resultados culinários consistentes, reduzindo o desperdício e otimizando o tempo de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a placa de grelhar?

A caixa de gordura frontal é facilmente removível para uma limpeza diária eficiente. Para a superfície da chapa, recomenda-se raspar os resíduos após o uso e limpar com um pano húmido e detergente neutro quando o equipamento estiver frio, aproveitando a proteção antioxidação do aço laminado.

Que tipo de alimentos posso cozinhar e em que temperaturas?

Este equipamento é versátil, ideal para carnes, peixe, ovos, legumes e sandes. O termostato ajustável de 40 a 300°C permite desde o aquecimento suave de wraps até a selagem de bifes a altas temperaturas, proporcionando flexibilidade para a sua ementa.

É um bom investimento para um snack-bar com espaço reduzido?

Com dimensões compactas de 406x450x200h mm e uma superfície útil de 400x400mm, esta placa de grelhar elétrica é perfeitamente adequada para cozinhas onde o espaço é um fator crítico. Os seus pés ajustáveis permitem uma integração fácil em qualquer bancada existente, otimizando o layout da sua área de confeção.

Qual a vantagem do aço laminado de 6mm na chapa de cozedura?

A chapa em aço laminado de 6mm de espessura garante uma distribuição de calor muito uniforme e uma excelente retenção de temperatura, resultando numa cozedura mais consistente e rápida dos alimentos. A sua proteção antioxidação contribui para a durabilidade e higiene do equipamento a longo prazo.

Este fry-top requer alguma instalação elétrica especial?

O equipamento funciona com uma tensão padrão de 230 V e potência de 2 kW, o que significa que geralmente pode ser ligado a uma tomada elétrica comum de uso profissional. Contudo, é sempre recomendável verificar as especificações elétricas do seu estabelecimento e, se necessário, consultar um eletricitista qualificado para assegurar a conformidade.