

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



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar Elétrica 60 cm Aço Retificado 60PERN

Informacoes do Produto

SKU:	AX60PERN	Modelo:	AX60PERN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX60PERN
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica de 60 cm com chapa de aço retificado de 15mm. Oferece cozedura uniforme, controlo preciso de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Transforme a sua cozinha profissional com a placa de grelhar elétrica de 60 cm, concebida para oferecer desempenho superior e durabilidade. Este equipamento robusto, com a sua superfície de cozedura em aço retificado de 15mm de espessura, garante uma distribuição de calor uniforme e retenção térmica excecional, crucial para um serviço de confeção rápido e consistente. Ideal para restaurantes, hotéis e snack-bares, assegura resultados culinários de excelência, desde carnes suculentas a legumes perfeitamente selados. A sua construção em aço inoxidável e os resistores de alta potência garantem uma longa vida útil e manutenção simplificada.

Placa de grelhar elétrica profissional — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço retificado com tratamento antioxidação
Espessura da Placa	15 mm
Babete	80 mm altura
Resistores	Alta potência, fabricados em Itália, aço inoxidável com revestimento INCOLOY
Controles	Baquelite cromado de alta qualidade com marcador de máximo/mínimo
Caixa de Gordura	Frontal, grande capacidade, integrada, removível

Pés	Altos e ajustáveis, muito robustos
Indicador de Funcionamento	Luz de operação do resistor
Termostato	Ajustável de 40 a 300°C
Controles	1
Potência	4 kW
Tensão	230 V
Superfície útil	600×400 mm
Dimensões (LxPxA)	606x450x200h mm
Peso líquido	47 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade da placa de confeitaria torna-a indispensável em ambientes de alta exigência. Perfeita para o chef que procura precisão no ponto de confeitaria, esta chapa elétrica otimiza a preparação de pratos variados. Seja para o rush do almoço num restaurante movimentado, preparando dezenas de bifes e ovos, ou para a mise en place num buffet de hotel de 5 estrelas, a sua rápida recuperação de temperatura e controlo exato (40-300°C) permitem um serviço contínuo e sem falhas. A caixa de gordura frontal removível simplifica a limpeza entre serviços, mantendo os padrões HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez e a fiabilidade distinguem este equipamento no mercado. Ao contrário de alternativas genéricas, a placa de grelhar integra resistores italianos com revestimento INCOLOY, garantindo uma eficiência energética superior e uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. O tratamento antioxidação do aço retificado assegura que a sua superfície de cozedura se mantém impecável, resistindo ao desgaste e facilitando a higienização. Com pés ajustáveis para estabilidade em qualquer bancada, é um investimento inteligente que reduz custos de manutenção e maximiza a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura e para que pratos é ideal??

O termostato permite ajustar a temperatura entre 40°C e 300°C, tornando-a ideal para uma vasta gama de pratos, desde ovos e legumes a carnes e peixes, com controlo preciso.

Como se efetua a limpeza e manutenção da placa de grelhar??

A caixa de gordura frontal é facilmente removível para esvaziamento e limpeza. A superfície em aço retificado com tratamento antioxidação facilita a remoção de resíduos, e a construção em aço inoxidável simplifica a higienização geral.

Quais as vantagens do aço retificado com 15mm de espessura para cozedura??

A espessura de 15mm do aço retificado assegura uma distribuição e retenção de calor excepcionalmente uniformes, eliminando pontos frios e garantindo uma cozedura consistente. Este material, com tratamento antioxidação, oferece também uma durabilidade superior.

Este equipamento é adequado para um restaurante com serviço contínuo??

Sim, os resistores de alta potência e o termostato ajustável permitem uma rápida recuperação de temperatura, essencial para manter um ritmo de serviço contínuo e eficiente em cozinhas profissionais exigentes. A robustez da construção também contribui para a sua fiabilidade a longo prazo.

Quais as dimensões da superfície útil de confeção desta placa??

A placa de grelhar oferece uma superfície útil de confeção de 600×400 mm, proporcionando espaço generoso para preparar múltiplos itens simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.