

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 Cromoduro 60cm – AX60PECN

Informacoes do Produto

SKU:	AX60PECN	Modelo:	AX60PECN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX60PECN
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional de 60cm com placa cromoduro de 15mm, controlo preciso de temperatura (40-300°C) para confeção eficiente e higiénica. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Prepare alimentos com precisão e eficiência superior com a nossa **placa de grelhar elétrica cromoduro de 60cm**. Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa eleva o desempenho, garantindo resultados de confeção uniformes e uma durabilidade excecional. A sua superfície em cromo duro de 50 microns não só otimiza a transferência de calor, como também simplifica a limpeza, contribuindo para uma operação mais higiénica e produtiva no seu estabelecimento.

Placa de Grelhar Elétrica — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
Material da Placa	Aço com banho de cromo duro (50 microns)
Espessura da Placa	15 mm
Dimensões Úteis da Superfície	600x400 mm
Dimensões Totais (CxLxA)	606x450x200h mm
Potência	4 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 40 a 300°C
Número de Controlos	1
Babete	80 mm de altura
Caixa de Gordura	Frontal, de grande capacidade, removível

Pés	Altos e ajustáveis, robustos
Certificação	CE
Origem Componentes	Fabricado em Espanha (estrutura), Resistores em Itália
Peso Líquido	47 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que procuram uma solução robusta e versátil para a ementa diária. A sua superfície de 600x400 mm permite o grelhar simultâneo de várias porções, desde carnes e peixes a legumes frescos, tornando-o indispensável para serviços de almoço com alto volume ou a preparação de pratos especiais em hotéis. A homogeneidade da temperatura garante que cada peça de alimento é cozinhada na perfeição, sem pontos frios ou sobreaquecidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher esta placa, o seu negócio beneficia de um aumento significativo na produtividade e na qualidade da confeção. A placa em cromo duro assegura uma distribuição de calor superior e uma resistência ao uso contínuo, reduzindo o tempo de preparação e os custos de manutenção a longo prazo. O termostato ajustável com precisão, aliado aos resistores de alta potência, permite um controlo total sobre o processo de grelhar, adaptando-se a diversas exigências culinárias e garantindo a consistência que os seus clientes esperam. A facilidade de limpeza da caixa de gordura removível é um fator crucial para manter os elevados padrões de higiene alimentar exigidos pelas normas HACCP, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como deve ser feita a limpeza diária da placa de grelhar??

A limpeza deve ser realizada após cada utilização, com a placa ainda quente, utilizando uma espátula para remover resíduos maiores. Para a superfície em cromo duro, use um pano húmido com um detergente neutro e finalize com um pano seco para evitar manchas. A caixa de recolha de gordura frontal é facilmente removível e lavável.

Qual a capacidade de produção deste equipamento para um serviço de almoço??

Com uma superfície útil de 600x400 mm e controlo de temperatura até 300°C, a placa permite grelhar eficientemente múltiplas porções de carne, peixe ou vegetais em simultâneo. É ideal para

estabelecimentos com um volume médio a alto de clientes, otimizando o tempo de confeção durante os períodos de maior afluência.

Quais os benefícios da placa em cromo duro de 50 microns??

A camada de cromo duro oferece uma durabilidade superior e resistência a riscos e corrosão, prolongando a vida útil do equipamento. Além disso, proporciona uma superfície de confeção mais antiaderente e facilita a limpeza, resultando numa melhor experiência de cozinha e manutenção.

Este grelhador elétrico necessita de alguma instalação elétrica especial??

A placa funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 4 kW. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica existente no local de uso por um electricista qualificado para assegurar a compatibilidade e a segurança da ligação.

É possível utilizar este equipamento para confeção de diferentes tipos de alimentos, como carne e vegetais??

Sim, o termostato ajustável de 40 a 300°C permite adaptar a temperatura para uma vasta gama de alimentos, desde delicados vegetais a carnes mais espessas. A superfície em cromo duro também minimiza a aderência e a transferência de sabores, permitindo uma confeção versátil.