

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pedra Vulcânica para Grelhadores Profissionais 3 kg

Informacoes do Produto

SKU:	AX3PVBOLSA	Modelo:	3PVBOLSA
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	3PVBOLSA

Descricao Resumida

Pedra vulcânica de 3 kg incombustível e refratária, ideal para grelhadores a gás profissionais. Garante calor uniforme e sabor autêntico nos seus grelhados.

Descricao Completa

Garanta a máxima performance e o sabor autêntico nos seus grelhados com a nossa pedra vulcânica de 3 kg. Essencial para grelhadores a gás que operam com pedra lávica, este consumível de alta qualidade é a chave para uma distribuição de calor consistente e eficiente. Desenvolvida para resistir a altas temperaturas, a sua natureza incombustível e refratária assegura um ambiente de confeitura seguro e prolonga a vida útil do seu equipamento, traduzindo-se em menos substituições e maior rentabilidade para o seu negócio.

Pedra Vulcânica para Grelhador — Características Técnicas

Tipo de Produto	Pedra Vulcânica Refratária
Peso Líquido	3 kg
Propriedades	Incombustível, Refratária
Aplicação	Grelhadores a gás com pedra lávica

Aplicações Profissionais

Este saco de pedra vulcânica é indispensável em qualquer cozinha de restauração que utilize grelhadores a gás com pedra lávica. Ideal para restaurantes de carne, esplanadas com grelhados, e estabelecimentos de catering que valorizam a qualidade da confeitura. Contribui para um aquecimento uniforme e estável, essencial para o serviço contínuo durante os períodos de maior afluência e para a preparação de pratos com sabor inconfundível. Um investimento inteligente para chefs executivos e gestores de F&B que procuram otimizar a eficiência térmica.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção da pedra vulcânica certa impacta diretamente a qualidade dos seus grelhados e a longevidade do seu equipamento. Este produto distingue-se pela sua pureza e capacidade de reter e distribuir o calor de forma excepcional, superando alternativas genéricas. A sua resistência ao fogo e a

capacidade de suportar ciclos intensos de uso significam menos tempo de inatividade para manutenção e mais consistência na sua ementa, proporcionando uma experiência superior tanto para a equipa da cozinha quanto para os seus clientes.

Perguntas Frequentes

Qual a frequência de substituição da pedra vulcânica??

A frequência de substituição depende do uso intensivo e da limpeza regular do grelhador, mas geralmente recomenda-se verificar e substituir as pedras mais desgastadas a cada 3 a 6 meses para manter a eficiência térmica.

Como posso limpar a pedra vulcânica para prolongar a sua vida útil??

Para uma limpeza eficaz, retire a pedra do grelhador após arrefecer e escove suavemente os resíduos de comida. Evite o uso de água excessiva ou produtos químicos agressivos que possam comprometer as suas propriedades refratárias.

Esta pedra vulcânica é compatível com todos os grelhadores a gás??

Esta pedra vulcânica é concebida especificamente para grelhadores a gás que requerem pedra lávica como meio de aquecimento. Confirme sempre as especificações do seu modelo de grelhador antes da compra.

Quais os benefícios de usar pedra vulcânica incombustível e refratária??

As propriedades incombustíveis e refratárias desta pedra garantem segurança operacional e uma durabilidade excepcional. Contribui para uma distribuição de calor mais uniforme e um grelhado com qualidade superior, absorvendo e libertando o calor de forma gradual.

Este saco de 3 kg é suficiente para que tipo de grelhador??

Um saco de 3 kg é ideal para repor ou complementar a carga de grelhadores de dimensões médias a pequenas. Para equipamentos maiores ou uma cobertura mais densa, poderá ser necessário mais do que um saco.