

# 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



## Grelhador a Gás Pedra Lávica Profissional 1310mm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX130VAS	<b>Modelo:</b>	130VAS
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	130VAS

### Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica, 1310mm. Cozinhe de forma uniforme e eficiente, sem zonas frias. Ideal para alta produtividade em restauração.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este grelhador a gás com pedra lávica de 1310mm eleva a qualidade dos seus grelhados. Garante uma confeção consistente e eficiente, crucial em ambientes de alta rotação. A sua performance superior elimina as tradicionais 'zonas frias', otimizando cada peça de carne, peixe ou legume para resultados suculentos e perfeitamente marcados, minimizando o tempo de preparação e maximizando o sabor que os seus clientes procuram. Construção robusta e certificação CE asseguram durabilidade e confiança no dia a dia da restauração.

### Grelhador a Gás Pedra Lávica — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Acabamento Satinado 1.2 mm
<b>Peto</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura, 3 alturas de grelha
<b>Grelha</b>	Acanalada em aço inoxidável
<b>Pedra Vulcânica</b>	Sim, incluída
<b>Controlo</b>	Metálicos de liga de zinco de alta qualidade
<b>Grasera</b>	Frontal, grande capacidade, extraível
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
<b>Pés</b>	Altos reguláveis, robustos
<b>Queimadores</b>	Design ARILEX, 8 unidades, saída de chama perímetro, termopar segurança

<b>Ligação Gás</b>	Traseira, predisposto a propano-butano, injetores para gás natural
<b>Válvulas</b>	4
<b>Potência</b>	22 kW
<b>Superfície Útil</b>	1226x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1310x587x364 mm
<b>Peso</b>	78 kg
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B em restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas centrais que exigem consistência e rapidez. A capacidade de grelhar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, sem comprometer a qualidade, torna-o indispensável durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar. Permite a preparação de uma vasta ementa, desde carnes vermelhas tenras a vegetais assados, com a marca de grelhado perfeita que diferencia a sua oferta gastronómica. É particularmente útil para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade na instalação devido ao espaço limitado.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A diferença deste grelhador reside na sua engenharia superior e foco na experiência de confeção. Os queimadores de design exclusivo ARILEX eliminam as 'zonas frias' na superfície de grelhar, um problema comum que resulta em alimentos cozinhados de forma irregular. Com o sistema de ignição piezoelétrica independente por válvula, o controlo sobre a temperatura é total, permitindo adaptação rápida às exigências do serviço. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm, não só assegura uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, mas também simplifica a limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. A graseira frontal de grande capacidade, facilmente removível, otimiza a manutenção diária, enquanto a versatilidade de utilização de gás propano-butano ou natural, com injetores incluídos, oferece uma adaptabilidade ímpar às suas necessidades de instalação.

## Perguntas Frequentes

---

**Como este grelhador garante um cozinhado uniforme??**

*O grelhador integra queimadores de design exclusivo ARILEX, que distribuem a chama por todo o perímetro da grelha. Esta tecnologia inovadora elimina as "zonas frias", assegurando um calor homogéneo em toda a superfície útil, resultando em alimentos sempre perfeitamente grelhados.*

**É possível converter o grelhador de gás propano-butano para gás natural??**

*Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano de série, mas inclui um conjunto de injetores que permitem a conversão fácil e segura para utilização com gás natural, adaptando-se às especificações da sua instalação.*

**Qual a importância do aço inoxidável de 1.2 mm neste equipamento??**

*A construção em aço inoxidável de 1.2 mm de espessura confere ao grelhador uma robustez e durabilidade excepcionais. Este material de alta qualidade é resistente à corrosão e facilita a higienização, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de cozinha intensivos.*

**Como se realiza a limpeza e manutenção da superfície de grelhar e da pedra vulcânica??**

*A limpeza é simplificada pela grelha acanalada em aço inoxidável e pela graseira frontal de grande capacidade, que é facilmente extraível. A pedra vulcânica deve ser limpa regularmente após o arrefecimento, removendo resíduos e assegurando a sua eficácia.*

**Para que tipo de espaços profissionais é mais indicado este grelhador??**

*Este grelhador é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, estabelecimentos de restauração rápida, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento potente e fiável para uma confeção rápida e uniforme de grandes volumes de alimentos grelhados.*