

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

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 1310mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX130VASN	Modelo:	130VASN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	130VASN

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 1310mm com pedra vulcânica, ideal para resultados uniformes e eficientes em cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, o **grelhador a gás pedra vulcânica** de 1310mm transforma a arte de grelhar. Este equipamento robusto e de alto desempenho garante uma confeitura uniforme e eficiente, ideal para Chefes Executivos que procuram a perfeição no ponto de carne e peixe ou para Gestores de F&B que necessitam de fiabilidade e rapidez no serviço contínuo. Experimente a capacidade de cozinhar grandes volumes mantendo sempre a qualidade superior, fundamental para qualquer operação de restauração de sucesso.

grelhador a gás pedra vulcânica — Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável satinado (1.2 mm de espessura)
Certificação	CE
Grelha	Acanalada em aço inoxidável, ajustável em 3 alturas
Queimadores	8 queimadores, design exclusivo com chama em todo o perímetro
Válvulas	4 válvulas
Potência	22 kW
Superfície Útil	1226x396 mm
Dimensões	1310x587x364h mm
Peso	78 kg
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Recipiente de Gordura	Frontal, de grande capacidade e facilmente extraível
Pés	Altos e reguláveis, de grande robustez
Segurança	Termopar de segurança nos queimadores
Gás	Predisposto para propano-butano, inclui injetores para gás natural

Aplicações Profissionais

Este grill de pedra vulcânica é um ativo indispensável para cozinhas de elevado volume, como as de hotéis de 5 estrelas, restaurantes com grande afluência diária, ou estabelecimentos de catering que exigem consistência e rapidez. A sua superfície de confeção ampla e a distribuição de calor sem "zonas frias" garantem a capacidade de grelhar simultaneamente diversos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. Perfeito para confeção de carnes suculentas, peixes tenros e legumes crocantes, elevando a qualidade do serviço do seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste grelhador a gás é um investimento na durabilidade e performance da sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm e a certificação CE atestam a robustez e a conformidade com as normas europeias. A inovadora distribuição de chama dos queimadores elimina pontos frios, assegurando que cada porção é cozinhada na perfeição. A facilidade de limpeza, com o recipiente de gordura frontal extraível, e a versatilidade de adaptação a diferentes tipos de gás, fazem deste um equipamento superior para qualquer profissional que valorize eficiência operacional e resultados culinários de excelência. A grelha ajustável em altura oferece ainda maior controlo sobre o processo de confeção, permitindo personalizar a intensidade do calor.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a grelha de pedra vulcânica??

Após cada utilização, e com o equipamento arrefecido, remova os restos de alimentos maiores. Utilize uma escova própria para grelhadores e, se necessário, um desengordurante suave, garantindo sempre que enxagua bem para evitar resíduos.

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

Sim, este grelhador é fornecido com os injetores necessários para a conversão de gás propano-butano para gás natural. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

Quais as vantagens da grelha acanalada em aço inoxidável??

A grelha acanalada em aço inoxidável permite criar as marcas de grelhado desejadas, ao mesmo tempo que facilita o escoamento de gorduras para o recipiente dedicado. Além disso, o aço inoxidável é higiênico, durável e fácil de limpar.

É possível ajustar a altura da grelha de confeitaria??

Sim, o grelhador está equipado com um sistema que permite posicionar a grelha de confeitaria em três alturas diferentes. Esta funcionalidade é crucial para controlar a intensidade do calor e adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e técnicas de confeitaria.

Este equipamento possui algum sistema de segurança??

Sim, cada queimador incorpora um termopar de segurança. Este dispositivo corta automaticamente o fluxo de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas e garantindo a máxima segurança na sua cozinha profissional.