

# 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 Vulcânica 1300mm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX130BAR	<b>Modelo:</b>	130BAR
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Eleve a qualidade dos seus grelhados com este grelhador a gás profissional de pedra vulcânica de 1300mm. Ideal para produção intensa em cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Transforme a sua cozinha profissional num centro de excelência em grelhados com o Grelhador a Gás Pedra Vulcânica de 1300mm. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento robusto garante uma distribuição de calor sem "zonas frias", essencial para a confeção perfeita de carnes, peixes e vegetais. A sua grelha regulável em três alturas oferece versatilidade para diferentes texturas e pontos de cozedura, otimizando o rendimento e a satisfação do cliente.

### grelhador a gás pedra vulcânica — Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável satinado, espessura 1.2 mm
<b>Tipo de Grelha</b>	Acanalada em aço inoxidável, regulável em 3 alturas
<b>Pedra Lávica</b>	Sim, incluída
<b>Ignição</b>	Piezoelétrico (1 por válvula)
<b>Válvulas</b>	4
<b>Queimadores</b>	8
<b>Potência</b>	22 kW
<b>Superfície Útil</b>	1226 x 396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1310 x 587 x 364 mm
<b>Peso</b>	78 kg
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, Certificado CE

<b>Tipo de Gás</b>	Predisposto para propano/butano, inclui injetores para gás natural
<b>Características Adicionais</b>	Grasera frontal de grande capacidade extraível, pés altos reguláveis

## Aplicações Profissionais

---

Este grelhador de grandes dimensões é a escolha acertada para cozinhas de alta produtividade que necessitam de consistência e volume. É ideal para restaurantes de ementa variada, que servem desde carnes maturadas a peixes delicados, ou para buffets de hotel onde a apresentação e o sabor dos grelhados são cruciais para a experiência do cliente. A sua superfície útil de 1226x396 mm permite a confeção simultânea de múltiplos itens, suportando facilmente os picos de serviço sem comprometer a qualidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A distinção deste grelhador reside na sua capacidade de oferecer resultados de excelência e eficiência operacional. O queimador com saída de chama perimetral elimina os pontos frios, uma preocupação comum em equipamentos menos sofisticados, garantindo que cada porção é cozinhada de forma homogênea. A facilidade de limpeza, com a grasera frontal extraível, e a robustez do aço inoxidável de 1.2 mm, traduzem-se em menor tempo de manutenção e maior durabilidade do investimento, cumprindo as exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais. A sua versatilidade para diferentes tipos de gás minimiza interrupções e adapta-se a qualquer instalação.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da pedra vulcânica neste grelhador??

*A pedra vulcânica proporciona um aquecimento muito mais uniforme e mantém a temperatura estável por mais tempo, garantindo uma confeção perfeita e succulenta, e reduzindo o consumo de gás. Absorve a gordura, minimizando chamas e fumo.*

### Como se processa a limpeza e manutenção do grelhador??

*A limpeza é facilitada pela grasera frontal de grande capacidade, que é facilmente removível. As grelhas em aço inoxidável podem ser lavadas separadamente. Recomenda-se a limpeza regular das pedras vulcânicas para otimizar o desempenho.*

### É possível adaptar este grelhador para diferentes tipos de gás??

*Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano/butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação em*

*qualquer cozinha.*

**Qual a capacidade de produção que este grelhador suporta??**

*Com 8 queimadores e uma superfície útil de 1226x396 mm, este grelhador foi concebido para alta produção. Permite grelhar grandes volumes de alimentos em simultâneo, ideal para serviços com grande afluência de clientes.*

**O equipamento possui certificações de segurança??**

*Sim, este grelhador está em conformidade com as normas europeias de segurança, possuindo o Certificado CE. Inclui ainda um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha de chama.*