

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 100cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX100BAR	Modelo:	100BAR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100BAR

Descricao Resumida

Maximize a sua produção com o Grelhador a Gás Pedra Lávica de 100cm. Cozedura uniforme, grelha ajustável e limpeza rápida para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas exigentes, este grelhador industrial a gás com pedra lávica oferece uma solução de confeitura robusta e eficiente. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram consistência e durabilidade, permite criar pratos com um sabor fumado autêntico e uma cozedura uniforme. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm e o design otimizado do queimador garantem um desempenho superior, mesmo durante períodos de maior afluxo.

Grelhador a Gás Pedra Lávica — Características Técnicas

Válvulas	3
Queimadores	6
Potência	16,5 kW
Superfície útil	918x396 mm
Dimensões (LxPxA)	100x587x364h mm
Peso	58 kg
Material	Aço inoxidável 1.2mm
Certificação	CE
Ignição	Piezoelétrico (1 por válvula)
Gás	Predisposto para Propano-Butano, inclui injetores para Gás Natural
Pés	Altos e reguláveis

Aplicações Profissionais

Este grelhador foi concebido para se integrar perfeitamente em ambientes de restauração de alto volume, desde restaurantes à la carte que valorizam a qualidade da carne grelhada, a snack-bares movimentados que necessitam de rapidez na confeção. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de gás e a facilidade de instalação traseira tornam-no ideal para cozinhas onde cada centímetro de espaço é crucial e a flexibilidade operacional é uma prioridade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um grelhador com pedra lávica representa um compromisso com a qualidade e eficiência. Este modelo destaca-se pela sua grelha em aço inoxidável ajustável em três alturas, que permite um controlo preciso sobre a intensidade do calor e a caramelização dos alimentos. A presença de uma gaveta de gordura de grande capacidade, facilmente extraível, simplifica significativamente a rotina de limpeza e manutenção diária, crucial para a higiene e a eficiência da sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica, em conjunto com o design de queimador inovador, garante uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície de cozedura, eliminando