

# 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 100 cm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX100VASN	<b>Modelo:</b>	100VASN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	100VASN

### Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica, 100 cm, linha 600. Distribuição de calor uniforme e grelha ajustável para sabor autêntico em cozinhas exigentes.

## Descrição Completa

Para chefs que procuram um método de confecção superior, o **Grelhador a Gás Pedra Vulcânica** de 100 cm da Linha 600 é a solução ideal. Este robusto equipamento transforma a arte de grelhar, infundindo nos seus pratos o sabor defumado e a textura perfeita da grelha a carvão, mas com a conveniência e o controlo do gás. Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garante um desempenho excepcional e resultados consistentes em cada serviço, otimizando a sua capacidade de resposta e a qualidade final da sua ementa.

### Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço Inoxidável Acabamento Acetinado 1.2 mm
<b>Certificação</b>	CE
<b>Peto Traseiro</b>	100 mm Altura, 2 mm Espessura, 3 Posições de Grelha
<b>Tipo de Grelha</b>	Acanalada em Aço Inoxidável
<b>Alimentação</b>	Gás (Propano-Butano de série, Injetores para Gás Natural incluídos)
<b>Pedra</b>	Pedra Vulcânica
<b>Controles</b>	Metálicos de Liga de Zinco com Marcação de Níveis
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula)
<b>Gaveta de Gordura</b>	Frontal, Grande Capacidade, Integrada e Extraível
<b>Queimadores</b>	6 (Design ARILEX com Termopar de Segurança)

<b>Válvulas</b>	3
<b>Potência</b>	16,5 kW
<b>Superfície Útil</b>	918x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000x587x364h mm
<b>Peso</b>	58 kg
<b>Pés</b>	Altos e Reguláveis
<b>Instalação</b>	Tomada de Gás Traseira

## Aplicações Profissionais

---

Este grelhador industrial foi concebido para se adaptar a uma vasta gama de operações gastronómicas. É a escolha perfeita para restaurantes que se especializam em carnes grelhadas e peixe fresco, garantindo aquele sabor autêntico de *char grill* tão apreciado. Ideal também para hotéis com serviço de buffet, onde a agilidade e a capacidade de resposta a picos de procura são cruciais, permitindo manter um fluxo constante de pratos quentes e saborosos. A sua versatilidade torna-o valioso em cozinhas com ementas variadas, desde um *steakhouse* de renome até um snack-bar de alta qualidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A principal distinção deste grelhador reside no seu queimador de design exclusivo, que elimina as "zonas frias", assegurando uma distribuição de calor absolutamente uniforme por toda a superfície de cozedura. Construído em aço inoxidável com 1.2 mm de espessura, oferece uma durabilidade e resistência inigualáveis, suportando o uso intensivo diário. A sua grelha acanalada em aço inoxidável, ajustável em três alturas, permite uma versatilidade na confeção, desde selar rapidamente a cozer lentamente. Além disso, a sua ampla gaveta de recolha de gorduras integrada facilita a limpeza e manutenção, um aspeto crítico para a higiene e eficiência operacional.

## Perguntas Frequentes

---

### Como a pedra vulcânica melhora a confeção dos alimentos??

*A pedra vulcânica retém e distribui o calor de forma extremamente uniforme, eliminando pontos frios e proporcionando uma confeção mais consistente. Além disso, absorve a gordura dos alimentos, reduzindo fumo e chamas, e confere um sabor fumado autêntico, similar ao grelhado a carvão.*

**Qual a manutenção e limpeza recomendada para o grelhador??**

*A limpeza diária envolve remover a grelha e a gaveta de gorduras para lavagem. As pedras vulcânicas devem ser viradas periodicamente para queimar resíduos e substituídas quando começarem a desintegrar-se, geralmente a cada 6-12 meses dependendo do uso. Limpe as superfícies de aço inoxidável com produtos específicos para inox.*

**É possível converter este grelhador para funcionar com gás natural??**

*Sim, o equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano-butano, mas inclui um kit de injetores que permite a sua fácil conversão para gás natural. Recomenda-se que esta alteração seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.*

**Qual a capacidade de produção deste grelhador de 100 cm??**

*Com uma superfície útil de 918x396 mm, este grelhador oferece uma área generosa para cozinhar simultaneamente grandes volumes de alimentos. Ideal para restaurantes movimentados, a sua largura de 100 cm permite a confeção de múltiplas doses ou peças maiores de carne, otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência.*

**Onde deve ser instalado o grelhador para um melhor aproveitamento do espaço??**

*Graças à sua tomada de gás localizada na parte traseira, o grelhador pode ser encostado à parede ou integrado em linhas de confeção, facilitando a instalação em cozinhas onde o aproveitamento eficiente do espaço é crucial. Os seus pés altos reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada e uma fácil limpeza por baixo do equipamento.*