

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 70cm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	AX70BAR	Modelo:	70BAR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70BAR

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica de 70cm e grelha inox ajustável. Oferece cozedura uniforme e autêntica para o seu negócio.

Descricao Completa

Concebido para a alta exigência de cozinhas profissionais, este grelhador a gás com pedra vulcânica de 70cm transforma a confeção dos seus pratos. A tecnologia de pedra de lava assegura uma distribuição de calor superior, permitindo que carnes, peixes e vegetais fiquem perfeitamente selados e suculentos. Desfrute de uma experiência de grelhados autêntica e controlada, ideal para um serviço contínuo e de elevada qualidade.

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável (1.2mm)
Certificação	CE
Tipo de Grelha	Acanalada em Aço Inoxidável
Regulação da Grelha	3 Alturas
Pés	Altos e Reguláveis
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Válvulas	2
Queimadores	4
Potência Total	11 kW
Superfície Útil	610x396 mm
Dimensões (LxPxA)	692x587x364 mm
Peso	39 kg

Aplicações Profissionais

Este assador a gás é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e resultados de alta qualidade. Perfeito para restaurantes que desejam oferecer um menu diversificado de grelhados, desde carnes vermelhas a marisco fresco. Também se adapta de forma excelente a snack-bares e esplanadas que exigem um equipamento robusto e de rápida resposta para picos de serviço, bem como para buffets de hotel onde a consistência e o sabor são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de 1.2 mm confere ao equipamento uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a sua integração em ambientes de cozinha exigentes. O design exclusivo dos queimadores garante uma distribuição uniforme do calor em toda a superfície de cozedura, eliminando pontos frios e otimizando o processo de grelhar. A segurança é reforçada com o termopar em cada queimador, proporcionando tranquilidade para o Chef Executivo durante operações de grande volume.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção necessária para o grelhador?

A manutenção do grelhador é simplificada pela sua grasera frontal removível, que facilita a limpeza diária de resíduos de gordura. Recomenda-se a limpeza regular da grelha em aço inoxidável e da pedra vulcânica para assegurar o melhor desempenho e higiene.

Este grelhador pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano/butano, mas inclui injetores para fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite uma adaptação conveniente à infraestrutura de gás do seu estabelecimento.

Como a pedra vulcânica afeta a qualidade dos grelhados?

A pedra vulcânica retém e distribui o calor de forma excepcionalmente uniforme, simulando um grelhador a carvão sem o fumo. Isto resulta em alimentos com um sabor mais autêntico e uma cozedura consistente, sem queimar ou ressecar.

É possível ajustar a intensidade do calor de forma precisa?

Os controlos metálicos de liga de zinco de alta qualidade, com marcações de ignição, máximo e mínimo, permitem um ajuste preciso das duas válvulas. Esta capacidade de controlo fino da temperatura é essencial para chefs que necessitam de adaptar o calor a diferentes tipos de

alimentos e técnicas de confeitaria.

Quais as dimensões da superfície de grelhar e a potência do equipamento?

A superfície útil de grelhar é de 610x396 mm, proporcionando espaço generoso para múltiplas preparações simultâneas. Com uma potência total de 11 kW distribuída por 4 queimadores, este grelhador oferece a força necessária para um elevado rendimento em cozinhas profissionais.