

# 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

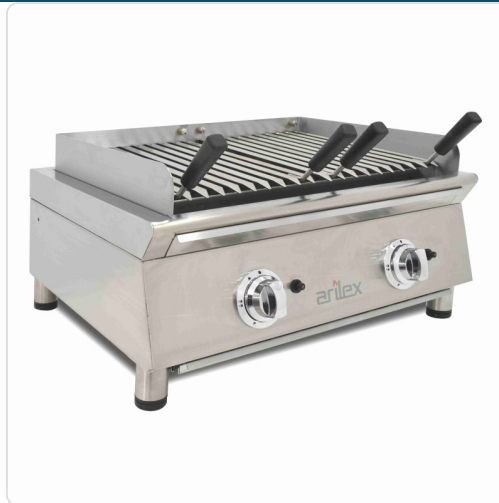


## Grelhador a Gás 70cm Pedra Lávica Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX70VASN	<b>Modelo:</b>	70VASN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	70VASN

### Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 70cm com pedra lávica, ideal para cozinhas de alta exigência. Garante confeitura uniforme e sabor autêntico. Design robusto em inox.

## Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que procuram excelência na confeitura, o Grelhador a Gás 70cm Pedra Lávica Linha 600 é a solução definitiva. Concebido para oferecer um desempenho superior, este grill a gás permite obter resultados suculentos e com o autêntico sabor fumado, característico das melhores grelhados. A sua construção robusta em aço inoxidável e tecnologia avançada garantem uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, crucial para o sucesso em ambientes de alta rotação, como restaurantes e snack-bars.

### Grelhador a Gás Pedra Lávica — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	2
<b>Queimadores</b>	4
<b>Potência</b>	11 kW
<b>Superfície Útil</b>	610x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	692x587x364 mm
<b>Peso</b>	39 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável satinado 1,2 mm
<b>Certificação</b>	CE
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula)
<b>Tipo de Gás</b>	Pré-disposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

<b>Grelha</b>	Acabamento canelado em aço inoxidável, ajustável em 3 alturas
<b>Peto</b>	100 mm altura, 2 mm espessura

## Aplicações Profissionais

---

Com uma superfície útil generosa, este grelhador industrial é ideal para restaurantes de ementa variada, desde churrascarias a estabelecimentos de restauração rápida que não abdicam da qualidade do grelhado. Perfeito para cozinhas de hotelaria que servem grandes volumes de clientes, permite um fluxo de trabalho contínuo e eficaz. O Chef Executivo valorizará a consistência na confecção de carnes, peixes e vegetais, mantendo os padrões de sabor elevados mesmo nos períodos de maior afluência. É também uma excelente adição para caterings, dada a sua robustez e facilidade de transporte.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este grelhador com pedra lávica distingue-se pela sua engenharia focada na durabilidade e performance. O design exclusivo dos queimadores garante uma distribuição de calor homogênea, eliminando pontos frios e assegurando que cada porção é grelhada na perfeição. A ignição piezoelétrica, juntamente com os termopares de segurança, oferece fiabilidade e tranquilidade na operação diária. O aço inoxidável de 1,2 mm de espessura e o sistema de recolha de gorduras frontal integrado facilitam imenso a limpeza, promovendo a higiene e a eficiência na sua cozinha profissional. É um investimento que se traduz em pratos consistentemente deliciosos e uma operação mais fluida.

## Perguntas Frequentes

---

### Como devo limpar e manter o grelhador para prolongar a sua vida útil??

*A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, removendo resíduos da grelha e da gordura. Utilize produtos específicos para aço inoxidável e pedra lávica. A manutenção preventiva dos queimadores é crucial para assegurar a eficiência do equipamento e a segurança alimentar.*

### Este grelhador é adequado para um restaurante de média dimensão??

*Sim, com uma superfície útil de 610x396 mm e 11 kW de potência, este grelhador é ideal para restaurantes de média dimensão que necessitam de um desempenho consistente. Permite preparar várias porções em simultâneo, otimizando o tempo de serviço e a ementa.*

### Posso utilizar este grelhador com diferentes tipos de gás??

*O grelhador é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite adaptar o equipamento às suas necessidades energéticas específicas, sem custos adicionais de acessórios.*

**Quais os benefícios da pedra lávica na confeção??**

*A pedra lávica distribui o calor de forma extremamente uniforme e retém a temperatura, eliminando 'zonas frias' e proporcionando uma cocção perfeita. Além disso, confere um sabor fumado autêntico aos alimentos, realçando a qualidade dos seus pratos de forma consistente.*

**Este equipamento é fácil de instalar numa cozinha já existente??**

*Sim, o design do grelhador, com tomada de gás na parte traseira e pés altos reguláveis de grande robustez, facilita a sua integração em qualquer cozinha profissional. A sua adaptabilidade permite otimizar o espaço de trabalho sem comprometer a eficiência.*