

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



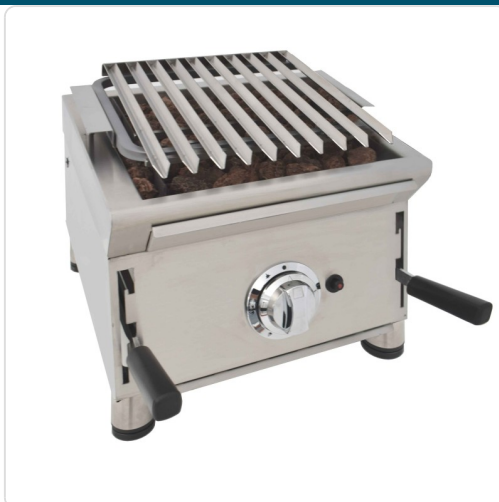
Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 40 cm Grelha Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	AX40BAR	Modelo:	40BAR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	40BAR

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica de 40 cm e grelha regulável. Assegura confeitura uniforme e rápida, ideal para otimizar a sua cozinha.

Descricao Completa

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este grelhador a gás com pedra vulcânica de 40 cm eleva a qualidade da sua confeitura. Garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, crucial para preparar carnes, peixes e legumes com consistência e sabor inigualáveis. A sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades inteligentes asseguram durabilidade e facilidade de operação, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua operação.

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	2
Potência	5,5 kW
Superfície Útil	302x396 mm
Dimensões (CxPxA)	385x587x364 mm
Peso	25 kg
Material	Aço inoxidável (1,2 mm)
Tipo de Gás	Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grelhar é uma solução ideal para estabelecimentos como restaurantes, snack-bars, esplanadas e hotéis que necessitam de um desempenho consistente em espaços compactos. A sua

capacidade de grelhar rapidamente e de forma saudável torna-o perfeito para o serviço de almoço e jantar, garantindo que a sua equipa consegue manter o ritmo mesmo nos períodos de maior afluência, sem comprometer a qualidade dos pratos servidos. Adicionalmente, a adaptabilidade a diferentes tipos de gás facilita a sua integração em diversas infraestruturas de cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste grelhador de bancada distingue-se pela inovadora distribuição de calor dos seus queimadores, eliminando pontos frios e assegurando uma confeção sempre homogénia. A pedra vulcânica confere um sabor autêntico e suculento aos alimentos, com o benefício de uma cozedura mais saudável. A grelha ajustável em três alturas oferece versatilidade para diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura, e a bandeja de gorduras frontal e extraível simplifica drasticamente a limpeza no final de cada serviço, aumentando a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da pedra vulcânica neste grelhador??

A pedra vulcânica proporciona uma distribuição de calor mais consistente e retém a humidade dos alimentos, resultando em grelhados mais suculentos e com um sabor fumado autêntico. Além disso, absorve a gordura em excesso, tornando a confeção mais saudável.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A bandeja de gorduras frontal é facilmente extraível, simplificando a remoção de resíduos após cada utilização. A grelha e as pedras vulcânicas devem ser limpas regularmente, sendo a estrutura em aço inoxidável fácil de higienizar com produtos específicos para inox.

Este grelhador pode ser usado com gás natural??

Sim, o grelhador é fornecido de série predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural. A instalação deve ser sempre realizada por um técnico certificado.

Quais as dimensões da superfície de confeção e do equipamento??

A superfície útil de confeção mede 302x396 mm. As dimensões totais do grelhador são 385 mm de comprimento, 587 mm de profundidade e 364 mm de altura, tornando-o adequado para bancadas em cozinhas com espaço limitado.

Como a grelha regulável em altura beneficia a confeção??

A possibilidade de ajustar a grelha em três alturas permite controlar a intensidade do calor aplicado aos alimentos. Isto é ideal para selar carnes rapidamente, cozinhar peixes delicadamente ou manter alimentos quentes sem os queimar, oferecendo maior precisão na confeção.