

# 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 Profissional Pedra Vulcânica 40cm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX40VASN	<b>Modelo:</b>	40VASN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	40VASN

### Descricao Resumida

Concebido para durabilidade e desempenho, este grelhador a gás com pedra vulcânica de 40cm da Linha 600 oferece calor uniforme e resultados excepcionais para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Concebido para a excelência na confeção, este grelhador a gás profissional de 40cm com pedra vulcânica da Linha 600 é a escolha ideal para chefes que procuram resultados impecáveis. A tecnologia do queimador Arilex garante uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando pontos frios e permitindo um grelhado consistente em cada peça. Com a autenticidade da pedra lávica, os seus pratos adquirem um sabor e aroma inconfundíveis, elevando a experiência gastronómica do seu estabelecimento. A robustez do aço inoxidável e a facilidade de manutenção garantem durabilidade e eficiência operacional no dia a dia da cozinha, mesmo nos serviços mais exigentes.

### Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

<b>Fabricado em</b>	Espanha
<b>Certificação</b>	CE
<b>Material de Construção</b>	Aço Inoxidável (acabamento acetinado, 1.2 mm de espessura)
<b>Proteção Traseira da Grelha</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura (permite 3 alturas para a grelha)
<b>Tipo de Grelha</b>	Acanalada em aço inoxidável
<b>Dotação</b>	Pedra vulcânica
<b>Controlos</b>	Metálicos em liga de zinco (com indicação de ligado, máximo e mínimo)
<b>Gordureira</b>	Frontal, integrada no móvel e facilmente extraível

<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
<b>Pés</b>	Altos, reguláveis e de grande robustez
<b>Queimador</b>	Design exclusivo com saída de chama em todo o perímetro (sem “zonas frias”), termopar de segurança
<b>Tomada de Gás</b>	Traseira (facilita instalação em espaços reduzidos)
<b>Tipo de Gás</b>	Predisposto para Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)
<b>Número de Válvulas</b>	1
<b>Número de Queimadores</b>	2
<b>Potência</b>	5,5 kW
<b>Superfície Útil</b>	302x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	385x587x364h mm
<b>Peso</b>	25 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de grelhar é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija um elevado volume de confeitura e excelência no sabor. É ideal para restaurantes de carne, esplanadas movimentadas ou cantinas de empresa que procuram oferecer carnes, peixes e vegetais grelhados com um toque autêntico de brasa. A sua dimensão compacta da Linha 600 torna-o perfeito para otimizar o espaço em bancadas, sem comprometer a potência e a qualidade do grelhado, sendo uma solução robusta para serviços contínuos do almoço ao jantar.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Ao optar por este grelhador a gás com pedra vulcânica, investirá num equipamento que eleva o padrão de qualidade dos seus grelhados. A combinação do queimador de design exclusivo Arilex, que assegura uma distribuição de calor sem “zonas frias”, com a dotação de pedra lávica, proporciona uma confeitura superior e um sabor inigualável que cativa os clientes. A construção em aço inoxidável de 1,2 mm e a certificação CE garantem uma longa vida útil e conformidade com as

mais rigorosas normas de segurança e higiene, permitindo que a sua equipa trabalhe com confiança e eficiência.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a limpeza e manutenção do grelhador a gás??**

*A limpeza regular é crucial para a durabilidade e higiene do equipamento. A grelha acanalada em aço inoxidável e a gordureira frontal amovível facilitam a remoção de resíduos e gorduras. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável após o arrefecimento completo.*

### **Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É ideal para estabelecimentos como restaurantes, snack-bares e cafetarias com serviço de refeições que necessitem de um equipamento compacto e potente. As suas dimensões de 385x587x364h mm permitem uma integração eficiente em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade do grelhado.*

### **Qual o tipo de gás que o equipamento utiliza??**

*O grelhador é fornecido pré-configurado de fábrica para gás propano-butano, o que o torna versátil para diversas instalações. Contudo, inclui os injetores necessários para uma fácil e rápida conversão para gás natural, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha profissional.*

### **Como a pedra vulcânica influencia o sabor dos alimentos??**

*A pedra vulcânica atua como um difusor de calor natural, retendo-o e libertando-o de forma homogénea. Este método de grelhar confere aos alimentos um sabor autêntico e fumado, similar ao grelhado em brasa, mas sem a complexidade adicional da lenha ou carvão, ideal para uma experiência gastronómica superior.*

### **A grelha possui ajuste de altura para a confeção??**

*Sim, a grelha acanalada em aço inoxidável foi concebida com uma proteção traseira de 100 mm de altura que permite ajustá-la em três alturas distintas. Esta funcionalidade oferece ao chefe maior controlo sobre a intensidade do calor aplicado aos alimentos, otimizando o processo de confeção.*