

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



Chapa de Grelhar a Gás Cromada 70cm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYGCN	Modelo:	70FRYGCN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70FRYGCN

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de bancada, com placa cromada de 15mm e 11 kW. Assegura cozedura uniforme, durabilidade e limpeza fácil em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Apresentamos a **chapa de grelhar a gás cromada de 70cm** da Linha 600, um equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram excelência na confeção. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir resultados impecáveis, esta chapa de grelhar permite um controlo de temperatura preciso, crucial para grelhados perfeitos. A sua construção robusta em aço inoxidável e a placa de cromo duro asseguram uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, ideal para ambientes de alta exigência.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	4
Potência	11 kW
Superfície Útil	602x396 mm
Dimensões	692x587x364h mm
Peso	54 kg
Material da Placa	Aço com banho de cromo duro de 50 micras
Espessura da Placa	15 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável (1.2 mm)
Regulação da Temperatura	Válvula termostática até 300°C
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula)
Pés	Altos e reguláveis

Certificação	CE
Tipo de Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para Chefs Executivos e gestores de F&B que procuram uma superfície de cozedura de alta performance para o seu restaurante, hotel ou serviço de catering. Desde um pequeno snack-bar com uma ementa diversificada a um restaurante de grande dimensão com serviço contínuo, a sua capacidade e rapidez de resposta são cruciais para gerir o *rush* do almoço ou garantir a *mise en place* para um buffet de jantar de hotel. A durabilidade do cromo duro minimiza a necessidade de substituição e os custos de manutenção a longo prazo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta chapa de grelhar destaca-se pela sua placa em cromo duro de 50 micras, que proporciona uma resistência superior a riscos e uma distribuição de calor notavelmente uniforme, eliminando "zonas frias" e garantindo uma confeção consistente em toda a superfície. O sistema de ignição piezoelétrico e a válvula termostática de alta precisão permitem um controlo total sobre a temperatura, otimizando o consumo de gás. Para o Diretor de Operações que preza a eficiência energética e a fiabilidade, esta solução representa um investimento inteligente que minimiza o tempo de inatividade e maximiza a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da placa cromada??

A placa cromada de 50 micras exige limpeza regular com produtos não abrasivos e espátulas de madeira ou plástico para evitar riscos. Um choque térmico excessivo deve ser evitado durante a limpeza para preservar o revestimento e as suas propriedades antiaderentes.

Este equipamento é adequado para um restaurante com alto volume de serviço??

Sim, com 4 queimadores e uma potência de 11 kW, esta chapa de grelhar a gás oferece uma superfície de confeção de 602x396 mm e um aquecimento rápido, ideal para responder a picos de procura num restaurante movimentado. A sua eficiência garante a capacidade de gerir múltiplos pedidos simultaneamente.

Qual o tipo de gás utilizado e a sua adaptabilidade??

A chapa é fornecida predisposta para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural. Esta flexibilidade facilita a instalação em diversas configurações de cozinha profissional em

Portugal, assegurando compatibilidade com a sua rede de gás existente.

A manutenção e limpeza da chapa de grelhar são complexas??

Não, o design em aço inoxidável e a calha frontal integrada de grande capacidade para recolha de gorduras, facilmente extraível, simplificam a limpeza diária. A superfície lisa da placa cromada também contribui para uma higiene rápida e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a importância da válvula termostática neste equipamento??

A válvula termostática de 300°C é crucial para um controlo preciso da temperatura de cozedura, assegurando resultados consistentes e otimizando o consumo de gás. Permite manter a placa na temperatura ideal para cada tipo de alimento, reduzindo o desperdício energético e melhorando o rendimento por hora.