

# 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 80cm Aço Retificado c/ Fogão Lateral

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX120PGRFN	<b>Modelo:</b>	120PGRFN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	120PGRFN

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional 80cm com fogão lateral, em aço retificado de 15mm. Eficiência e durabilidade para a sua cozinha.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência e a versatilidade da sua cozinha, esta combinação de chapa de grelhar robusta com um queimador lateral de alta performance é a solução ideal. Concebido para agilizar a confeção de pratos diversos, desde grelhados perfeitos a guarnições preparadas em simultâneo, este módulo eleva a produtividade da sua equipa, permitindo uma resposta rápida durante os picos de serviço e a criação de ementas mais amplas sem necessidade de múltiplos aparelhos. A sua construção em aço retificado garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para resultados culinários consistentes, enquanto o fogão oferece a flexibilidade de cozedura para sopas, molhos ou refogados, otimizando o espaço na bancada.

### chapa de grelhar a gás — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	4
<b>Queimadores</b>	4
<b>Potência Total</b>	14,05 kW (8,25 kW Chapa + 5,8 kW Fogão)
<b>Superfície Útil Chapa</b>	800x400 mm
<b>Superfície Útil Fogão</b>	400x400 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1206x450x233 h mm
<b>Peso</b>	70 kg
<b>Material Estrutura</b>	Aço inoxidável (1 mm)
<b>Material Chapa</b>	Aço retificado (15 mm) com tratamento anti-oxidação
<b>Altura do Peto</b>	80 mm

<b>Tipo de Gás</b>	Pré-disposto para propano-butano, inclui injetores para gás natural
<b>Acendimento</b>	Piezoelétrico (1 por válvula)
<b>Segurança</b>	Termopar no fogão
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é perfeito para restaurantes de cozinha contemporânea que exigem flexibilidade na confecção, adaptando-se igualmente bem a ambientes de snack-bar com ementas variadas ou cozinhas de hotel para o serviço de pequeno-almoço e buffets. A combinação estratégica de chapa e queimador permite aos cozinheiros gerir múltiplos processos em simultâneo, desde a selagem de carnes e peixes na chapa até à preparação de acompanhamentos e molhos no fogão. A robustez e a facilidade de manutenção tornam-no uma escolha inteligente para cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene (HACCP) são cruciais para a operação diária.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A diferenciação deste equipamento reside na sua engenharia superior e na sua capacidade de otimizar o fluxo de trabalho. A chapa de 15mm em aço retificado, com tratamento anti-oxidação, não só prolonga a vida útil do aparelho, como assegura uma superfície de confecção inigualável em termos de durabilidade e desempenho térmico. O queimador lateral de 5,8 kW, com termopar e grelha em ferro fundido, proporciona um aquecimento rápido e controlável, ideal para exigências de alta potência. A gaveta frontal para recolha de gorduras, totalmente em aço inoxidável e de fácil extração, simplifica drasticamente a limpeza e mantém a área de trabalho impecável. A ignição piezoelétrica para cada válvula e os pés reguláveis conferem controlo preciso e estabilidade, elementos vitais para qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### Como otimizar a limpeza da chapa de grelhar e do fogão lateral??

*A chapa de grelhar deve ser limpa após cada utilização, preferencialmente enquanto ainda está quente, com uma espátula e água para remover resíduos. A gaveta frontal de gorduras é facilmente removível para uma limpeza profunda. A grelha de ferro fundido do fogão também é totalmente desmontável para facilitar a higiene.*

**Qual o tipo de gás compatível com este equipamento??**

*O equipamento é fornecido pré-disposto para utilização com gás propano-butano. No entanto, são incluídos injetores adicionais que permitem a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade conforme a instalação da sua cozinha.*

**Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??**

*Sim, com dimensões compactas de 1206x450x233 h mm, esta chapa de grelhar com fogão lateral foi concebida para um aproveitamento eficiente do espaço. A sua toma de gás traseira facilita a instalação em locais onde cada centímetro conta, ideal para cozinhas mais pequenas ou como complemento em bancadas existentes.*

**Quais as vantagens do aço retificado de 15mm na chapa de grelhar??**

*O aço retificado de 15mm oferece uma superfície de confeção exceccionalmente robusta e durável, capaz de suportar o uso intensivo. A sua espessura garante uma distribuição e retenção de calor superiores, resultando em cozeduras mais uniformes e eficientes, enquanto o tratamento anti-oxidação prolonga a vida útil da chapa.*

**Como garantir a segurança na utilização do fogão lateral??**

*O fogão está equipado com um sistema de termopar, que atua como um dispositivo de segurança. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar acidentalmente, prevenindo fugas e garantindo uma operação segura na sua cozinha profissional.*