

# 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 60 cm com Queimador Lateral 5,8 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX100PGRFN	<b>Modelo:</b>	100PGRFN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	100PGRFN

### Descricao Resumida

Aumente a eficiência da sua cozinha com esta chapa de grelhar a gás de 60 cm e queimador lateral. Ideal para restaurantes e snack-bares. Versátil e durável.

## Descricao Completa

Aumente significativamente a capacidade de produção da sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar a gás de 60 cm, otimizada para eficiência e durabilidade. Concebida para responder às exigências de um serviço contínuo, este equipamento combina uma superfície robusta para grelhados com um potente queimador lateral, permitindo preparar uma variedade de pratos em simultâneo. É a solução ideal para Chefes que procuram maximizar o rendimento e a versatilidade num espaço compacto.

### chapa de grelhar a gás — Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
<b>Material da Placa de Grelhar</b>	Aço retificado com tratamento anti-oxidação (15 mm de espessura)
<b>Peto</b>	80 mm de altura
<b>Queimador Lateral</b>	5,8 kW com termopar e grelha de ferro fundido (desmontável)
<b>Válvulas</b>	3
<b>Queimadores</b>	3 (superfície de grelhar) + 1 (lateral)
<b>Potência Total</b>	5,50 kW (chapa) + 5,8 kW (queimador lateral)
<b>Superfície Útil (Chapa)</b>	600x400 mm
<b>Superfície Útil (Queimador)</b>	400x400 mm
<b>Dimensões</b>	1006 x 450 x 233 mm (largura x profundidade x altura)

<b>Peso</b>	57 kg
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula)
<b>Gás</b>	Pré-disposto para propano-butano, inclui injetores para gás natural
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento polivalente é uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a estabelecimentos de restauração rápida e buffets de hotel. A sua capacidade de combinar o grelhador para carnes, peixes ou legumes com um fogão potente para molhos ou acompanhamentos, otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É ideal para Chefes que buscam agilidade na confeção e diversidade na ementa, sem comprometer a qualidade ou a eficiência do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm, aliada a uma chapa de grelhar de 15 mm em aço retificado com tratamento anti-oxidação, confere a este equipamento uma robustez e durabilidade excepcionais. O queimador lateral de 5,8 kW, com a sua grelha de ferro fundido desmontável, permite uma limpeza profunda e eficiente, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A inclusão de uma graseira frontal de grande capacidade e os pés reguláveis robustos demonstram a atenção ao detalhe no design, focada na facilidade de uso e manutenção para o dia a dia da sua cozinha. A tomada de gás na parte traseira simplifica a instalação, tornando-o perfeito para espaços onde cada centímetro conta.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura da chapa de grelhar e qual o seu benefício??**

*A chapa de grelhar tem 15 mm de espessura, fabricada em aço retificado com tratamento anti-oxidação. Esta característica garante uma distribuição de calor superior e uma resistência prolongada ao uso intensivo, crucial para a confeção uniforme de alimentos.*

### **Este equipamento pode ser ligado a gás natural??**

*Sim, o equipamento é fornecido de série com preparação para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão a gás natural. Esta flexibilidade adapta-se a diferentes infraestruturas de gás disponíveis na sua instalação.*

**Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??**

*A limpeza é simplificada pela graseira frontal de grande capacidade, totalmente em aço inoxidável e facilmente extraível. Adicionalmente, a grelha de ferro fundido do queimador lateral é completamente desmontável, permitindo uma higiene diária profunda e sem esforço.*

**Para que tipo de estabelecimento é este equipamento mais adequado??**

*Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares, ou qualquer estabelecimento que necessite de uma solução compacta e versátil para grelhar e cozinhar. Otimiza o espaço e a produção, sendo perfeito para serviços com elevado volume de pedidos.*

**Qual o dimensionamento da superfície de trabalho para confeção??**

*A chapa de grelhar oferece uma superfície útil de 600x400 mm, complementada por um queimador lateral com 400x400 mm. Esta combinação proporciona uma área de confeção generosa, permitindo gerir eficientemente múltiplas preparações em simultâneo.*