

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 Cromoduro 60cm + Fogão Lateral 5,8 kW

Informacoes do Produto

SKU:	AX100PGCFN	Modelo:	100PGCFN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100PGCFN

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás cromoduro de 60cm com fogão lateral de 5,8 kW, ideal para versatilidade e eficiência em cozinhas profissionais. Grelhados perfeitos e cozedura simultânea.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais que exigem máxima versatilidade e eficiência, esta **chapa de grelhar a gás cromoduro** de 60cm, complementada por um fogão lateral potente de 5,8 kW, é a solução ideal para otimizar o seu espaço de confeção. O Chef Executivo ou Gestor de F&B que procura um equipamento robusto e fácil de manter encontrará nesta unidade a capacidade de diversificar a ementa, desde grelhados perfeitos a pratos cozinhados em tacho, sem comprometer a qualidade nem a rapidez do serviço. A sua construção em aço inoxidável e a superfície de cromoduro garantem durabilidade e uma limpeza sem esforço, essenciais para o ritmo acelerado da restauração moderna.

Chapa de Grelhar a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável, acabamento acetinado (1 mm de espessura)
Espessura da Chapa de Grelhar	15 mm
Revestimento da Chapa	Banho de cromo duro (50 micras)
Resguardo	80 mm de altura
Controlo de Temperatura	Válvula termostática de 300°C (para a chapa)
Potência do Fogão Lateral	5,8 kW
Grelha do Fogão	Ferro fundido, desmontável
Tipo de Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Gaveta de Gorduras	Frontal, grande capacidade, removível, em aço inoxidável

Pés	Altos, reguláveis
Tipo de Gás	Preparado para propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Válvulas	2
Queimadores	3
Potência Total	5,50 kW (chapa) + 5,8 kW (fogão) = 11,3 kW
Superfície Útil da Chapa	600x400 mm
Superfície Útil do Fogão	400x400 mm
Dimensões (LxPxA)	1006x450x233 h mm
Peso	57 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento multi-funcional é indispensável para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotéis que procuram maximizar a sua capacidade de confeção em espaços limitados. Adapta-se perfeitamente a ambientes com alto volume de serviço, como o rush do almoço, permitindo a confeção simultânea de grelhados diversos na chapa e a preparação de molhos ou acompanhamentos no queimador lateral. É igualmente ideal para estabelecimentos que oferecem uma ementa variada, desde pratos à la carte a menus diários, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão de investir nesta unidade combina a performance superior da chapa de grelhar com a funcionalidade de um fogão, oferecendo uma solução completa. O banho de cromo duro de 50 micras na chapa assegura uma superfície de cocção extremamente resistente à aderência, fácil de limpar e com excelente retenção de calor, resultando em grelhados suculentos e uniformemente cozinhados. O controlo termostático da chapa permite uma gestão precisa da temperatura, enquanto a ignição piezoelétrica garante um arranque rápido e seguro. A robustez da construção em aço inoxidável e a gaveta de gorduras frontal extraível simplificam as operações de limpeza, contribuindo

para a higiene e eficiência do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa de grelhar com banho de cromoduro??

O banho de cromoduro de 50 micras confere à chapa uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e uma superfície antiaderente superior. Isto facilita a limpeza e garante uma distribuição de calor muito mais uniforme para resultados de grelhados consistentes.

É possível converter este equipamento para outro tipo de gás??

Sim, o equipamento é fornecido pré-disposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão a gás natural. Recomenda-se que esta alteração seja feita por um técnico qualificado.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária da chapa??

A limpeza é simplificada pela superfície de cromoduro e pela gaveta frontal de recolha de gorduras, facilmente extraível. Após cada uso, raspe os resíduos e limpe a chapa com um pano húmido, utilizando produtos de limpeza específicos para superfícies de cromoduro.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 1006x450x233 mm, este modelo foi concebido para otimizar o espaço. A sua funcionalidade combinada de chapa de grelhar e fogão permite realizar diversas operações de confeção numa única estação, ideal para cozinhas com área restrita.

Qual a importância dos pés ajustáveis??

Os pés altos e reguláveis garantem a estabilidade do equipamento em qualquer superfície de trabalho e permitem ajustar a altura para se alinhar com outras bancadas. Isto melhora a ergonomia para a equipa da cozinha e facilita a limpeza da área circundante.