

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Flexi 35 cm Placa Retificada

Informacoes do Produto

SKU:	AX1PR	Modelo:	1PR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	1PR

Descricao Resumida

Chapa de Grelhar a Gás Flexi com placa retificada de 35 cm. Ideal para selar e grelhar com precisão, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebido para a cozinha moderna, este módulo de chapa de grelhar a gás da linha Flexi oferece uma solução de confeitura compacta e de alto desempenho. A sua placa retificada garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para selar e grelhar com precisão, preservando a suculência dos alimentos. Este equipamento é a base para uma estação de trabalho versátil, permitindo aos chefs adaptar o espaço de confeitura às necessidades da ementa diária, com a garantia de uma única ligação a gás.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Módulo Chapa de Grelhar a Gás
Série	Flexi
Dimensões (LxP)	302 x 396 mm
Peso	16 Kg
Material da Placa	Aço retificado com tratamento antioxidante
Espessura da Placa	15 mm
Altura do Peto	100 mm
Espessura do Peto	2 mm
Alimentação	Gás
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este módulo de confeção é ideal para cozinhas de restaurantes, cafés e snack-bares que procuram flexibilidade e alto rendimento em espaços compactos. A sua capacidade de selar e grelhar rapidamente carnes, peixes e legumes torna-o indispensável para serviços de almoço e jantar com elevado volume, garantindo que a sua equipa pode responder eficientemente à procura. A integração modular permite configurar uma linha de confeção personalizada, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferente de equipamentos genéricos, o Módulo Chapa de Grelhar a Gás Flexi destaca-se pela sua construção robusta em aço retificado de 15 mm, que assegura uma durabilidade e estabilidade térmica excecionais, evitando a deformação. O peto alto e soldado superiormente é um detalhe crucial para a higiene, prevenindo a acumulação de gorduras e resíduos, uma preocupação constante para qualquer Chef Executivo. A flexibilidade de instalação com uma única tomada de gás simplifica a gestão de energia e a adaptabilidade a diversas configurações de cozinha, tornando-o um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Quais são as principais vantagens da Chapa de Grelhar a Gás Flexi para uma cozinha profissional??

Este módulo Flexi oferece versatilidade e otimização de espaço, permitindo combinar vários elementos de confeção com uma única tomada de gás. A placa retificada de aço assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários superiores, ideal para selar carnes e peixes.

Como se integra a Chapa de Grelhar Flexi em diferentes configurações de cozinha??

O design modular da linha Flexi permite que este equipamento seja facilmente incorporado em bancadas existentes ou como parte de uma linha de cocção personalizada. A sua ligação única a gás simplifica a instalação, adaptando-se a cozinhas com requisitos de espaço variáveis.

Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para a placa retificada??

A placa de aço retificado com tratamento antioxidante deve ser limpa após cada utilização com uma espátula para remover resíduos e um pano húmido. A borda protetora soldada minimiza a acumulação de gordura, facilitando a higiene diária e prolongando a vida útil do equipamento.

Este módulo é adequado para estabelecimentos com grande volume de produção??

Sim, o módulo de chapa de grelhar Flexi é robusto e construído para o uso intensivo em restaurantes e serviços de catering. A sua placa de 15 mm de espessura mantém a temperatura estável, suportando picos de serviço e garantindo uma confeção contínua.

Quais são as certificações de segurança deste equipamento??

O equipamento é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui Certificado CE. Isso garante a conformidade com as rigorosas normas europeias de segurança e higiene, essencial para qualquer ambiente de cozinha profissional.