

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 Flexi 100 cm - Placa Retificada

Informacoes do Produto

SKU:	AX3PR	Modelo:	3PR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	3PR

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 100 cm com placa retificada em aço, ideal para cozinhas profissionais que procuram modularidade, eficiência e higiene na confeção.

Descricao Completa

A Chapa de Grelhar a Gás Flexi de 100 cm com superfície retificada é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima flexibilidade e performance. Concebida para integrar-se facilmente em sistemas de confeção modular com uma única ligação de gás, este equipamento acelera o seu serviço, garantindo resultados de grelha impecáveis e uma higiene superior. Perfeita para quem busca otimizar o espaço e a eficiência na sua operação diária, sem comprometer a qualidade dos seus pratos.

chapa de grelhar a gás — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	918 x 396 mm
Peso	45 Kg
Material da Placa	Aço retificado (15 mm espessura)
Tratamento da Placa	Anti-oxidação
Peto	100 mm de altura, 2 mm de espessura (soldado)
Certificação	CE
Fonte de Energia	Gás

Aplicações Profissionais

Este módulo de confeção destaca-se em restaurantes com alta procura por grelhados, como churrasqueiras, steakhouse ou espaços de restauração rápida. É igualmente adaptável a buffets de hotel, permitindo a confeção de pratos quentes ao vivo, desde carnes e peixes a legumes frescos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em ambientes de trabalho intensivo, onde a rapidez e a conformidade com as normas HACCP são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração do sistema Flexi com uma única ligação de gás oferece uma poupança significativa na instalação e uma adaptabilidade sem precedentes no layout da sua cozinha. A placa de grelhar em aço retificado de 15 mm, com tratamento anti-oxidação, garante uma durabilidade excepcional e uma distribuição de calor uniforme para grelhados sempre no ponto. O peto soldado de 100 mm é um detalhe pensado na operação, prevenindo a acumulação de gorduras e simplificando drasticamente a limpeza pós-serviço, elevando os seus padrões de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como se integra este módulo na minha cozinha existente??

O Módulo Placa Retificada Flexi foi concebido para integração fácil em sistemas de confeção modular, utilizando uma única ligação de gás. Permite uma configuração personalizada da sua área de trabalho, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço e fluxo de trabalho.

Qual a manutenção necessária para a placa de grelhar??

A placa retificada em aço de 15 mm, com tratamento anti-oxidação, requer uma limpeza regular após cada uso. Recomenda-se raspar os resíduos, limpar com um pano húmido e detergente suave, e secar bem para preservar a sua superfície e prolongar a vida útil.

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

Sim, a sua construção robusta e a espessura da placa de 15 mm garantem uma excelente retenção e recuperação de calor, tornando-a perfeita para lidar com picos de procura e um elevado volume de confeção em cozinhas profissionais movimentadas.

Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta chapa??

A superfície de cocção é versátil, permitindo cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes vermelhas, aves e peixes a legumes frescos, ovos, e até mesmo crepes ou panquecas, garantindo sempre uma confeção uniforme e saborosa.

Quais as vantagens do peto soldado na estrutura do equipamento??

O peto de 100 mm de altura e 2 mm de espessura, soldado à placa, impede a acumulação e o escoamento de gorduras para as áreas circundantes. Isto não só melhora a higiene e a segurança alimentar, como também facilita a limpeza e mantém a área de trabalho mais organizada.