

# 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



Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar a Gás Flexi 35 cm - Cromo Duro

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX1PC	<b>Modelo:</b>	1PC
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	1PC

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás Flexi 35 cm com cromo duro de 15 mm para cozinhas profissionais. Controlo termostático preciso e fácil limpeza. Otimize o seu espaço.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e resultados de excelência, a **Chapa de Grelhar a Gás Flexi 35 cm com cromo duro** redefine a eficiência. Este módulo de confeção Flexi permite uma configuração flexível do seu espaço de trabalho, necessitando apenas de uma única ligação de gás para operar. Ideal para o chef que procura um aquecimento rápido, uniforme e um controlo preciso da temperatura, garantindo a preparação de pratos suculentos e perfeitamente grelhados.

### chapa de grelhar a gás — Características Técnicas

<b>Tipo de Alimentação</b>	Gás
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado com banho de cromo duro (50 micras)
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática (até 300°C)
<b>Peto de Proteção</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado superiormente
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	302 x 396 mm
<b>Peso</b>	16 Kg
<b>Certificação</b>	CE

### Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é uma aquisição estratégica para diversos ambientes de restauração, desde pequenos snack-bares e cafés a restaurantes com serviço de almoço e jantar. A sua construção compacta e modular torna-a perfeita para cozinhas com espaço limitado, permitindo criar uma zona

de confeção versátil. É ideal para preparar carnes, peixes, vegetais e até panquecas, garantindo sempre uma confeção uniforme e de alta qualidade que a sua equipa e os seus clientes irão valorizar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha desta chapa de grelhar Flexi distingue-se pela sua performance e fiabilidade. A robusta placa de cromo duro de 15 mm assegura uma distribuição de calor superior e resistência ao desgaste, vital em operações de alto volume. A válvula termostática de 300°C oferece um controlo de temperatura sem precedentes, otimizando o consumo de gás e garantindo a consistência na confeção. Além disso, o peto soldado evita a acumulação de gordura, simplificando a limpeza e manutenção, essenciais para as normas HACCP e para a reputação do seu estabelecimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a principal vantagem da placa de cromo duro??**

*A placa de cromo duro de 15 mm oferece excelente durabilidade e uma superfície de confeção antiaderente. Permite uma distribuição de calor extremamente uniforme e é altamente resistente a riscos, o que prolonga a vida útil do equipamento e melhora a qualidade dos alimentos grelhados.*

### **Como posso otimizar o consumo de gás com este equipamento??**

*A chapa de grelhar integra uma válvula termostática que regula o fogo de forma eficiente. Ao manter a temperatura desejada de até 300°C com precisão, minimiza as flutuações e o consumo excessivo de gás, resultando em poupanças significativas para o seu negócio.*

### **Qual a melhor forma de limpar e manter a chapa??**

*Recomenda-se limpar a chapa após cada uso, ainda quente (mas desligada), com uma espátula e água quente para remover resíduos. A superfície de cromo duro facilita a limpeza, e o peto soldado evita a acumulação de gordura em zonas de difícil acesso, contribuindo para uma higiene impecável.*

### **Este módulo de grelhar é adequado para uma cozinha com espaço reduzido??**

*Sim, com dimensões compactas de 302 x 396 mm, este módulo Flexi é ideal para otimizar o espaço em cozinhas pequenas. Pode ser facilmente integrado numa bancada existente ou combinado com outros módulos da mesma linha para criar uma área de confeção personalizada e eficiente.*

### **Pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos??**

*Absolutamente. A superfície de cromo duro e o controlo preciso da temperatura tornam-na extremamente versátil para grelhar uma vasta gama de produtos. Desde carnes e vegetais a marisco e ovos, pode cozinhar diversos alimentos sem que os sabores se misturem, bastando uma limpeza rápida entre utilizações.*