

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 70 cm - Cromo Duro

Informacoes do Produto

SKU:	AX2PC	Modelo:	2PC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	2PC

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com cromo duro de 50 micras, 70 cm, para integração modular Flexi, ideal para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Esta chapa de grelhar a gás Flexi de 70 cm com cromo duro é uma solução versátil para cozinhas profissionais que procuram eficiência e flexibilidade na confeção. Concebida para integrar a linha modular Flexi, permite otimizar o espaço e adaptar a sua área de confeção às necessidades exatas do seu negócio com uma única ligação de gás. A superfície de grelha em cromo duro assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para selar carnes, peixes e vegetais, garantindo um cozinhado perfeito e uma limpeza simplificada.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Dimensões da Superfície de Confeção	610 x 396 mm
Espessura da Placa	15 mm
Revestimento da Placa	Cromo duro de 50 micras
Material da Placa	Aço retificado
Controlo de Temperatura	Válvula termostática até 300°C
Peto Traseiro	100 mm de altura, 2 mm de espessura (soldado)
Peso	31 Kg
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de médio e grande porte, hotéis com serviço de buffet, snack-bares e cozinhas de catering que exigem um desempenho constante e resultados de alta qualidade. A sua

construção robusta e o controlo termostático preciso tornam-na indispensável para o "mise en place" durante períodos de pico, permitindo ao Chef Executivo manter a consistência na ementa e ao Diretor de Operações garantir um serviço eficiente e sem interrupções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal distinção deste módulo reside na sua capacidade de se integrar numa linha de confeção Flexi com uma única tomada de gás, simplificando a instalação e otimizando o consumo. A placa de cromo duro de 50 micras sobre aço retificado de 15 mm não só prolonga a vida útil do equipamento como também facilita a remoção de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. O peto traseiro soldado evita a acumulação de gordura, um detalhe crucial para a conformidade com as normas HACCP e a facilidade de limpeza diária, características essenciais para qualquer cozinha profissional exigente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície em cromo duro??

A camada de cromo duro de 50 micras oferece uma superfície extremamente resistente a riscos e corrosão, além de garantir uma distribuição de calor muito mais uniforme. Isto resulta numa confeção mais rápida e eficiente, e uma limpeza significativamente mais fácil, prolongando a vida útil do equipamento.

Como este módulo se integra numa cozinha profissional existente??

Este módulo foi concebido para se integrar na linha de confeção Flexi, permitindo combinar vários elementos com uma única tomada de gás. Isto simplifica a instalação, otimiza o consumo energético e oferece flexibilidade na configuração da sua bancada de confeção, adaptando-se perfeitamente ao layout da sua cozinha.

Que cuidados de manutenção e limpeza são necessários para a chapa??

Para a limpeza diária, utilize uma espátula para remover resíduos maiores enquanto a chapa ainda está quente, e depois um pano húmido com um detergente suave e não abrasivo. Evite esfregões metálicos que possam danificar o cromo duro. O peto traseiro soldado facilita a remoção de gordura, contribuindo para uma higiene eficaz e em conformidade com as normas HACCP.

É possível regular a temperatura da superfície de confeção??

Sim, o equipamento está dotado de uma válvula termostática que permite regular o calor até 300°C. Este controlo preciso da temperatura é essencial para cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes delicadas a vegetais crocantes, otimizando o consumo de gás e garantindo a qualidade final dos pratos.

Este equipamento está em conformidade com as normas europeias de segurança??

Sim, a chapa de grelhar possui certificação CE, o que atesta a sua conformidade com os requisitos essenciais de saúde e segurança estabelecidos pelas diretivas europeias. A sua construção com materiais de alta qualidade e o design higiénico sublinham o compromisso com os mais altos padrões para uso profissional.