

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 Série Duo 120cm Aço Laminado

Informacoes do Produto

SKU:	AX8040PGLLN	Modelo:	8040PGLLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8040PGLLN

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás dupla 120cm, aço laminado 6mm, ideal para cozinhas profissionais. Cozinhe carnes e peixes sem misturar sabores. Fácil limpeza.

Descricao Completa

A **chapa de grelhar a gás dupla Série Duo** foi concebida para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e versatilidade. Com as suas duas superfícies de cocção independentes, permite a confeção simultânea de peixes e carnes, prevenindo a mistura de sabores e otimizando o tempo de serviço. Ideal para restaurantes movimentados ou buffets de hotel, este equipamento de confeção robusto garante uma distribuição de calor uniforme e um desempenho fiável, suportando o ritmo de trabalho contínuo da sua cozinha.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Chapa de Grelhar a Gás Dupla
Material da Estrutura	Aço inoxidável, acabamento acetinado (1 mm)
Material da Placa	Aço laminado com proteção antioxidante (6 mm)
Superfície Útil de Cozedura	800x400 mm + 400x400 mm (Total: 1200x400 mm)
Número de Válvulas	2+1
Número de Queimadores	3+1
Potência Total	8,25 kW + 2,75 kW
Dimensões (LxPxA)	1206x450x233h mm
Peso	44 kg
Peto de Proteção	36 mm de altura
Ignição	Piezoelétrico (1 por válvula)

Segurança	Termopar de segurança
Pés	Altos e reguláveis
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta placa de cozedura industrial é uma mais-valia para qualquer cozinha de alta produção, desde restaurantes de hotelaria fina a estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos sem contaminação cruzada de sabores é crucial para ementas diversificadas e serviços que exigem rapidez. É igualmente adequada para a preparação de pequenos-almoços em hotéis, garantindo ovos, bacon e panquecas quentes, ou para o *mise en place* em serviços de *catering*.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e pela inovadora placa de grelhar totalmente extraível. Esta característica única simplifica drasticamente o transporte, manutenção e limpeza, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha. Os queimadores de design exclusivo asseguram uma distribuição de calor sem