

# 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: 16/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás de Pedra Vulcânica Linha 700 com 2 Queimadores 80cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX80BAR70	<b>Modelo:</b>	80BAR70
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	80BAR70

## Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra vulcânica Linha 700 com 17kW de potência. Estrutura em inox, 2 queimadores de alto rendimento e sistema de redução de fumos. 80x75x90cm.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este grelhador de pedra vulcânica de alto desempenho foi concebido para oferecer o autêntico sabor do churrasco tradicional com a eficiência e o controlo do gás. A utilização de pedra vulcânica permite uma distribuição de calor uniforme e constante, garantindo que os alimentos sejam selados na perfeição, mantendo toda a sua suculência.

Construída em aço inoxidável de 1,5 mm de espessura com acabamento acetinado, esta unidade destaca-se pela sua extrema durabilidade em ambientes de cozinha intensiva. O sistema de grelha de perfil redondo é ideal tanto para carnes como para peixes delicados, evitando que os alimentos se agarrem e facilitando o manuseamento durante a confeção.

Um dos diferenciais deste modelo é o seu inovador sistema de bandejas com reservatório de água. Este mecanismo cria a humidade necessária durante a torra para evitar que os alimentos sequem e, simultaneamente, reduz drasticamente a emissão de fumos, melhorando as condições de trabalho na cozinha.

### Aplicações

Sendo um equipamento de Linha 700, é a solução ideal para restaurantes de médio e grande volume, churrasqueiras profissionais, unidades hoteleiras e espaços de restauração que procurem alta produtividade e fiabilidade. É perfeito para estabelecimentos que necessitam de confeccionar grelhados de alta qualidade com rapidez, mantendo um baixo nível de fumo em cozinhas abertas ou com extração limitada.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Propano-Butano (inclui injetores para Gás Natural)
Queimadores	2 Tubulares de alto desempenho
Potência Total	17 kW (2 x 8,5 kW)
Superfície de Cozedura	690 x 500 mm
Dimensões Exteriores	800 x 750 x 900 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Segurança	Válvula de segurança e chama piloto
Peso Líquido	86 kg

## Perguntas Frequentes

### O equipamento vem pronto para que tipo de gás?

*O grelhador é fornecido de série preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, caso seja necessário.*

### Qual a função do reservatório de água?

*O reservatório permite gerar humidade controlada durante a confeção, o que mantém os alimentos suculentos e reduz significativamente a produção de fumo e chamas causadas pela gordura.*

### A pedra vulcânica está incluída?

*Sim, o equipamento é fornecido com a dotação inicial de pedra vulcânica necessária para o seu funcionamento imediato.*