

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra Vulcânica Linha 900 com Móvel 40cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | AXMPLG94A | Modelo: | MPLG94A |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | MPLG94A |

Descricao Resumida

Grelhador de pedra vulcânica a gás para restauração. Linha 900 com 10kW de potência, grelha reversível em ferro fundido e móvel integrado. Dim: 400x900x850mm.

Descrição Completa

Principais Vantagens

Este grelhador de pedra vulcânica da Linha 900 foi concebido para oferecer a máxima performance em ambientes de cozinha intensiva. A utilização de pedra lávica permite uma distribuição de calor uniforme e constante, conferindo aos alimentos o sabor autêntico do grelhado tradicional com a eficiência e controlo do gás.

Equipado com uma grelha de cozedura em ferro fundido reversível, este equipamento adapta-se perfeitamente à confeção de carnes ou peixes, garantindo sempre a marcação ideal. O seu tampo em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura assegura uma durabilidade superior e resistência à corrosão em ambientes exigentes.

A higiene é facilitada por uma gaveta removível em aço inoxidável, desenhada especificamente para a recolha eficaz de gorduras. Em modelos de módulo completo, a independência dos queimadores permite gerir diferentes zonas de temperatura, otimizando o consumo energético de acordo com o volume de serviço.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, steakhouses, unidades hoteleiras e cozinhas industriais que exigem equipamentos robustos de alta produtividade. O seu design modular permite um alinhamento perfeito por justaposição, integrando-se harmoniosamente em blocos de cozedura da Linha 900.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|------------------------|
| Tipo de Energia | Gás |
| N.º de Queimadores | 1 |
| Potência Total | 10,0 kW |
| Dimensões Exteriores | 400 x 900 x 850 (h) mm |

| Característica | Detalhe |
|--------------------|---------------------------|
| Superfície Útil | 653 x 180 (x2) mm |
| Material da Grelha | Ferro Fundido Reversível |
| Material do Tampo | Aço Inoxidável AISI 18/10 |
| Peso Líquido | 62 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da grelha reversível?

A grelha em ferro fundido possui dois lados distintos preparados tecnicamente para otimizar a selagem e cozedura de carnes ou peixes, aumentando a versatilidade do equipamento.

Como é feita a limpeza das gorduras?

O equipamento dispõe de uma gaveta frontal em aço inoxidável totalmente removível que recolhe os resíduos líquidos da cozedura, facilitando a manutenção diária conforme as normas HACCP.

Este modelo inclui o móvel inferior?

Sim, trata-se de um modelo de pé com móvel integrado, proporcionando uma altura de trabalho ergonómica e espaço adicional de arrumação na cozinha.