

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 100cm FLEXI

Informacoes do Produto

SKU:	AX3PV	Modelo:	AX3PV
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX3PV

Descricao Resumida

Módulo grelhador a gás com pedra vulcânica de 100cm para cozinhas profissionais. Versatilidade FLEXI, 3 níveis de grelha e construção robusta para alto rendimento.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e versatilidade, o Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica FLEXI de 100cm redefine a eficiência na confeção de grelhados em cozinhas profissionais. Com a sua capacidade de operar com uma única saída de gás, este equipamento inovador da linha FLEXI permite uma adaptação flexível ao espaço e às exigências do seu restaurante, garantindo uma qualidade de grelha superior para carnes, peixes e vegetais. A estrutura robusta e a utilização de pedra vulcânica promovem uma distribuição uniforme do calor, selando os sucos e intensificando o sabor dos alimentos, essenciais para uma ementa de excelência.

grelhador a gás pedra vulcânica — Características Técnicas

Tipo de Módulo	Grelhador a Gás com Pedra Vulcânica
Série	FLEXI (Linha 550 / 600)
Dimensões da Grelha	918 x 396 mm
Largura Nominal do Módulo	100 cm
Peso Líquido	18 Kg
Material da Grelha	Aço Inoxidável (ranhurada)
Níveis de Posição da Grelha	3 níveis
Peitoral	100 mm altura, 2 mm espessura
Alimentação	Gás (com uma única saída)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes com ementas variadas, hotéis que oferecem serviços de buffet ao pequeno-almoço ou almoço, e qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade superior dos grelhados. A sua configuração modular FLEXI permite uma integração simples em linhas de confeção existentes, otimizando o fluxo de trabalho e a produção durante períodos de pico. É a solução ideal para Chefs que procuram um equipamento robusto e versátil, capaz de responder às exigências de um serviço contínuo e de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua grelha ranhurada em aço inoxidável, que proporciona marcas de grelhado autênticas, e pelo fornecimento de pedra vulcânica, que garante um aquecimento mais homogêneo e suculência inigualável. O peitoral de 100 mm de altura e 2 mm de espessura, juntamente com a possibilidade de ajustar a grelha em 3 níveis, oferece ao Chef total controlo sobre o ponto de confeção, permitindo explorar diversas técnicas de grelhado e adaptar-se a diferentes tipos de alimentos. A qualidade de fabrico espanhola e a certificação CE são a garantia de durabilidade e segurança na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema FLEXI neste grelhador??

O sistema FLEXI permite que o módulo grelhador seja integrado de forma versátil na sua cozinha, utilizando uma única saída de gás para múltiplos elementos. Esta flexibilidade otimiza o espaço e permite adaptar a configuração da sua linha de confeção às necessidades específicas do seu negócio.

Como se realiza a manutenção e limpeza da grelha de pedra vulcânica??

A limpeza da grelha ranhurada em aço inoxidável deve ser feita após cada utilização, preferencialmente com escova própria para grelhados e água quente. A pedra vulcânica deve ser verificada e substituída periodicamente para garantir a máxima eficiência na distribuição do calor e no sabor dos alimentos.

Que benefícios oferece a pedra vulcânica na confeção de alimentos??

A pedra vulcânica atua como um difusor de calor natural, proporcionando um aquecimento mais uniforme e intenso, o que ajuda a selar os sucos dos alimentos. Isso resulta em grelhados mais suculentos, saborosos e com uma textura perfeita, ideal para realçar a qualidade da sua ementa.

Este módulo grelhador pode ser usado em qualquer tipo de cozinha profissional??

Sim, este módulo foi concebido para se adaptar a diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes a hotéis e snack-bares. A sua construção robusta e a capacidade de grelhar em 3 níveis tornam-no adequado para uma vasta gama de alimentos e preparações, otimizando o serviço.

Quais os requisitos de instalação para este grelhador a gás??

O módulo requer uma ligação a uma única saída de gás, conforme as especificações técnicas, e deve ser instalado por profissionais qualificados em conformidade com as normas de segurança. As suas dimensões de 918x396mm para a superfície da grelha facilitam a integração em bancadas de trabalho modulares.