

# 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



## Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 100cm FLEXI

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX3PV	<b>Modelo:</b>	AX3PV
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	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

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