

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 35cm FLEXI

Informacoes do Produto

SKU:	AX1PV	Modelo:	AX1PV
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX1PV

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra vulcânica, 35cm, ideal para espaços compactos. Confeção autêntica e flexível para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Transforme a sua cozinha profissional com o Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica FLEXI de 35cm, concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na confeção de grelhados. Ideal para restaurantes movimentados ou buffets de hotel, este equipamento permite-lhe grelhar carnes, peixes e vegetais com o autêntico sabor da pedra vulcânica, garantindo resultados suculentos e perfeitamente marcados em cada serviço.

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica
Linha	FLEXI
Fonte de Gás	Única Saída de Gás
Material da Grelha	Aço Inoxidável Ranhurado
Ajuste de Níveis da Grelha	3 Níveis (Peitoral de 100 mm)
Sistema de Aquecimento	Pedra Vulcânica
Dimensões (LxP)	302 x 396 mm
Peso Líquido	6 Kg
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este grelhador modular é a escolha perfeita para estabelecimentos que exigem flexibilidade e alto desempenho em espaços compactos. A sua capacidade de integrar-se na linha FLEXI com uma única saída de gás simplifica a instalação e otimiza a organização da sua área de confeção. Desde pequenos snack-bars até grandes cozinhas de hotelaria, permite responder com agilidade aos picos de procura, mantendo sempre a consistência e o sabor inconfundível dos grelhados a gás.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tecnologia de pedra vulcânica deste equipamento proporciona uma distribuição uniforme do calor e um sabor característico, diferenciando os seus pratos. A grelha ranhurada em aço inoxidável, ajustável em três níveis, oferece versatilidade para diferentes tipos e espessuras de alimentos, desde um bife alto a legumes delicados. A robustez da construção espanhola e a certificação CE garantem durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de segurança e higiene, assegurando um investimento fiável para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Quais são as vantagens da utilização de pedra vulcânica num grelhador a gás??

A pedra vulcânica absorve e distribui o calor de forma extremamente uniforme, eliminando pontos quentes e frios para uma confeção homogénea. Além disso, absorve a gordura dos alimentos, reduzindo a formação de chamas e fumo excessivo, e confere um sabor autêntico e fumado aos grelhados.

Como se integra este módulo grelhador numa cozinha profissional existente??

Sendo parte da linha FLEXI, este módulo é concebido para uma integração flexível com outros elementos da mesma série, utilizando uma única saída de gás para múltiplos equipamentos. As suas dimensões compactas de 302x396mm tornam-no ideal para otimização do espaço em qualquer bancada de confeção.

Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para a grelha e a pedra vulcânica??

Após cada utilização, a grelha de aço inoxidável ranhurada deve ser limpa com uma escova de arame enquanto ainda está quente. As pedras vulcânicas devem ser viradas periodicamente para queimar resíduos e substituídas quando começarem a desintegrar-se ou perderem a capacidade de aquecimento uniforme, tipicamente a cada 6-12 meses dependendo da intensidade de uso.

É possível ajustar a intensidade do grelhamento??

Sim, o equipamento permite ajustar a intensidade do calor através do controlo de gás e, crucialmente, a grelha pode ser posicionada em 3 níveis diferentes graças ao peitoral robusto de 100mm. Esta funcionalidade oferece controlo preciso sobre a distância entre a grelha e a fonte de calor, ideal para diversas técnicas de grelhamento.

Este grelhador é adequado para um restaurante de grande volume??

Para um restaurante de grande volume, a modularidade da linha FLEXI permite combinar este grelhador de 35cm com outros módulos de maior dimensão ou com unidades adicionais para aumentar a capacidade total de confeção. Embora este modelo seja compacto, a sua eficiência e a capacidade de grelhar em 3 níveis otimizam a produção, sendo uma excelente adição a um sistema modular mais abrangente.