

# 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



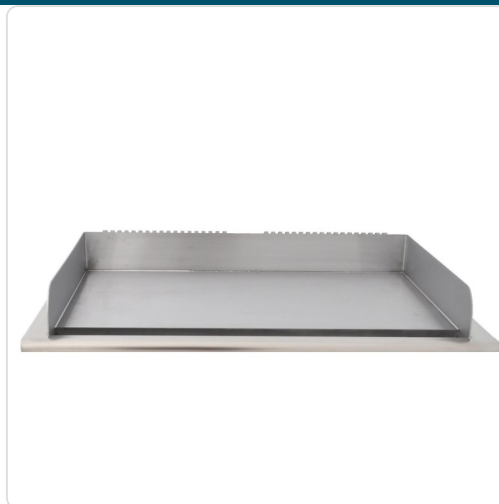
Hotelequip.pt

## Módulo Grelhador a Gás Pedra Vulcânica 70cm FLEXI

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX2PR	<b>Modelo:</b>	AX2PR
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX2PR

### Descricao Resumida

Módulo grelhador a gás de 70cm com pedra vulcânica e grelha ajustável. Ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e sabor autêntico.

## Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração moderna, o módulo grelhador a gás de pedra vulcânica FLEXI oferece uma solução de confeção robusta e incrivelmente versátil para qualquer cozinha profissional. Este equipamento permite-lhe elevar a qualidade dos seus pratos, proporcionando o sabor inconfundível do grelhado em pedra vulcânica, enquanto otimiza o espaço e a eficiência operacional. A sua construção modular, com uma única saída de gás, simplifica a instalação e adapta-se perfeitamente às necessidades de produção, seja para o rush do almoço num restaurante movimentado ou para a preparação de ingredientes num hotel de cinco estrelas.

### grelhador a gás — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P)</b>	610 x 396 mm
<b>Peso Líquido</b>	31 Kg
<b>Tipo de Combustível</b>	Gás
<b>Tipo de Grelha</b>	Ranhurada em aço inoxidável
<b>Níveis de Grelha</b>	3 níveis ajustáveis
<b>Peitoral</b>	100 mm de altura e 2 mm de espessura
<b>Inclui</b>	Pedra vulcânica
<b>Certificação</b>	CE
<b>Origem</b>	Fabricado em Espanha

### Aplicações Profissionais

Este grelhador a gás é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e a autêntica experiência de grelhado a carvão sem a complexidade. É perfeito para restaurantes que servem carnes, peixes e legumes grelhados, proporcionando um sabor fumado distinto. A sua natureza modular e a conexão a uma única saída de gás tornam-no particularmente adequado para cozinhas com espaço limitado ou para operações que necessitam de reconfiguração frequente, como em restaurantes de pequeno e médio porte, snack-bares e serviços de catering.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferenciando-se pela sua eficiência e design inteligente, este módulo FLEXI permite uma integração flexível com outros equipamentos de confeção, maximizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A capacidade de ajustar a grelha em três níveis oferece controlo preciso sobre a intensidade do calor, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção. Além disso, a sua fabricação em Espanha, com materiais de elevada qualidade e certificação CE, garante durabilidade, segurança e conformidade com as mais rigorosas normas europeias, assegurando um investimento fiável e de longo prazo para o seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se efetua a limpeza da grelha e da pedra vulcânica??**

*Para a grelha em aço inoxidável, recomenda-se a utilização de escovas de limpeza para grelhados após cada utilização, com o equipamento ainda ligeiramente quente. As pedras vulcânicas devem ser lavadas e secas completamente após cada ciclo de utilização para remover resíduos alimentares e gordura.*

### **É possível integrar este módulo numa linha de confeção existente??**

*Sim, este equipamento foi concebido como parte de um sistema modular FLEXI, permitindo uma integração flexível com outros módulos compatíveis. A sua dimensão de 610x396 mm facilita o encaixe em bancadas e estruturas de linhas de confeção padrão.*

### **Quais os benefícios de cozinhar com pedra vulcânica??**

*A cozedura com pedra vulcânica confere um sabor autêntico e fumado aos alimentos, similar ao churrasco tradicional, sem a necessidade de carvão. Além disso, a pedra retém e distribui o calor de forma uniforme, garantindo uma confeção mais homogénea e eficiente.*

### **Este módulo necessita de alguma instalação de gás especial??**

*O principal diferencial deste sistema FLEXI é que permite a combinação de vários elementos com uma única saída de gás. Isto simplifica a instalação, mas é crucial que a ligação seja sempre realizada por um técnico de gás certificado, em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.*

**Quais as dimensões exatas da área de confecção útil??**

*As dimensões totais do módulo são 610x396 mm. A área de confecção útil é determinada pela grelha ranhurada, que é suportada por um peitoral de 100mm de altura e permite a sua colocação em 3 níveis distintos para otimizar o espaço e a intensidade do grelhado.*