

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 70cm FLEXI

Informacoes do Produto

SKU:	AX2PR	Modelo:	AX2PR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	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

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