

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Grelhar a Gás Aço Laminado 100cm AX6040PGLLN

Informacoes do Produto

SKU:	AX6040PGLLN	Modelo:	AX6040PGLLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6040PGLLN

Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás profissional com dupla superfície em aço laminado (100cm), ideal para confeitura rápida e limpeza fácil em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de alto débito, esta placa de grelhar a gás oferece uma performance excepcional e versatilidade única. Com duas superfícies distintas em aço laminado de 6 mm, permite a confeitura simultânea de diversos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design inteligente com placa removível garantem uma durabilidade superior e uma manutenção simplificada, elementos cruciais para qualquer chefe executivo que valoriza a eficiência e a higiene.

placa de grelhar a gás — Características Técnicas

Válvulas	2 + 1
Queimadores	2 + 1
Potência Total	8,25 kW (5,50 kW + 2,75 kW)
Superfície Útil	600 x 400 mm + 400 x 400 mm
Dimensões (LxPxA)	1006 x 450 x 233h mm
Peso Líquido	29 kg
Material de Construção	Aço inoxidável 1 mm (acabamento acetinado)
Espessura da Placa	Aço laminado 6 mm (com proteção antioxidação)
Altura do Peitoral	36 mm (aço laminado)
Controles	Baquelite cromado com marcador máx/mín
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Segurança	Termopar de segurança
Pés	Altos e ajustáveis
Alimentação Gás	Propano-Butano (injetores para Gás Natural incluídos)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é ideal para restaurantes com ementas variadas que requerem rapidez e precisão na confeção de carnes, peixes, legumes e sandes gourmet. A sua capacidade dupla é perfeita para gerir o serviço contínuo de um hotel, um snack-bar movimentado ou para a mise en place de um buffet diversificado. Desde a preparação de pequenos-almoços e brunchs até aos serviços de almoço e jantar de maior complexidade, este equipamento adapta-se com facilidade, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade que elevam a sua proposta gastronómica.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste equipamento reside na sua placa de confeção totalmente removível, um benefício inigualável que simplifica drasticamente a limpeza profunda e o transporte, garantindo a máxima higiene e flexibilidade operacional na sua cozinha. O design inovador do queimador patenteado elimina as "zonas frias", assegurando um aquecimento homogêneo em toda a superfície, o que se traduz em pratos consistentemente perfeitos e redução do desperdício. Para o gestor de operações, a robustez do aço inoxidável e a segurança do termopar representam um investimento duradouro e fiável que minimiza os custos de manutenção e maximiza a produtividade, garantindo a tranquilidade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza da placa de grelhar a gás??

A limpeza é excecionalmente fácil devido à placa de cozedura ser totalmente removível. Após arrefecer, a placa pode ser retirada para uma lavagem completa, enquanto a caixa de gordura frontal de grande capacidade é igualmente removível para esvaziamento e higienização rápida. Recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para aço laminado.

Quais os tipos de gás compatíveis com este equipamento??

O equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano-butano, mas inclui também os injetores necessários para a conversão e utilização com gás natural. Esta flexibilidade permite uma adaptação simples às infraestruturas de gás existentes no seu estabelecimento.

Este grelhador garante um aquecimento uniforme na superfície de confeção??

Sim, o queimador foi concebido para distribuir a chama por todo o perímetro da placa, eliminando por completo as "zonas frias". Isto assegura que todos os alimentos sejam cozinhados de forma homogênea, sem pontos de calor excessivo ou insuficiente, otimizando a qualidade dos pratos.

Qual a durabilidade esperada da superfície de cozedura em aço laminado??

A placa de cozedura é fabricada em aço laminado de 6 mm de espessura e inclui proteção antioxidação, o que garante uma excelente durabilidade e resistência ao uso intensivo diário em ambientes profissionais. A manutenção adequada prolongará ainda mais a vida útil do equipamento.

É possível ajustar a altura da placa de grelhar??

Sim, a placa está equipada com pés altos e ajustáveis, permitindo adaptá-la facilmente à altura de trabalho ideal da sua bancada ou a outros equipamentos da sua cozinha. Esta funcionalidade contribui para uma ergonomia melhorada e um ambiente de trabalho mais confortável.