

# 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



## Placa de Grelhar a Gás Inox 60cm – Aço Retificado 15mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX60PGRN	<b>Modelo:</b>	AX60PGRN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	47 kg	<b>Dimensões:</b>	606 x 450 x 280 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX60PGRN

### Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com placa de aço retificado de 15mm (60x40cm), potência de 5.5kW. Ideal para resultados perfeitos, limpeza fácil e durabilidade.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e eficiência, a **Placa de Grelhar a Gás Inox 60cm com Aço Retificado de 15mm** redefine a arte de grelhar em cozinhas profissionais. Com uma superfície útil de 600x400 mm, este equipamento de confeção é a solução robusta e de alto desempenho para preparar carnes, peixes, vegetais e sanduíches com perfeição. O seu design inovador assegura uma distribuição de calor sem zonas frias, garantindo pratos de qualidade superior e um fluxo de trabalho otimizado mesmo nos momentos de maior afluência.

### Grelhador a Gás — Características Técnicas

<b>Válvulas</b>	2
<b>Queimadores</b>	2
<b>Potência</b>	5.50 kW
<b>Superfície Útil</b>	600x400 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	606x450x280h mm
<b>Peso Líquido</b>	47 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado de 15 mm, com peitoral de 36 mm
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
<b>Recolha de Gordura</b>	Caixa frontal de grande capacidade, removível
<b>Pés</b>	Altos e ajustáveis, muito robustos

<b>Entrada de Gás</b>	Parte traseira, para otimização de espaço
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com ementas diversificadas a snack-bares movimentados. É perfeito para acelerar o serviço durante o pico do almoço ou para a preparação de ingredientes para um buffet de hotel. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no indispensável em qualquer cozinha que valorize a qualidade e a eficiência na confeção de pratos quentes, desde hambúrgueres a legumes grelhados.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta placa de grelhar é a sua placa de aço retificado de 15mm, que garante não só uma durabilidade excepcional, mas também uma retenção e distribuição de calor superiores, cruciais para um selamento perfeito e cozedura rápida. A capacidade de remover totalmente a placa e a caixa de gordura não é apenas uma conveniência, mas um fator que prolonga a vida útil do equipamento e garante a conformidade com as normas de higiene. A ignição piezoelétrica e o design dos queimadores otimizam o consumo de gás e a consistência dos resultados, representando um investimento inteligente para a sua operação.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como este equipamento assegura uma cozedura uniforme em toda a superfície??**

*Este grelhador possui um queimador de design exclusivo, que garante uma distribuição homogénea do calor por todo o perímetro da placa. Esta tecnologia elimina "zonas frias", resultando em resultados consistentes e perfeitos em cada preparação.*

### **Qual a facilidade de limpeza e manutenção da placa de grelhar??**

*A placa de cozedura é totalmente removível, o que simplifica significativamente o transporte, a manutenção e a limpeza diária. Adicionalmente, a caixa de gordura frontal é de grande capacidade e facilmente removível, otimizando a higiene na sua cozinha.*

### **Que tipo de gás é compatível com esta placa de grelhar??**

*O equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano-butano. Inclui também os injetores necessários para uma fácil conversão e utilização com gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação.*

### **Este grelhador é adequado para que tipo de ambiente e uso profissional??**

*Concebido para ambientes de restauração exigentes, este fry-top é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que requerem fiabilidade e alto desempenho. A sua construção robusta e pés ajustáveis permitem uma integração estável em diversas bancadas.*

**Quais as vantagens da placa de aço retificado de 15mm para o desempenho??**

*A robusta placa de aço retificado de 15mm oferece uma excelente retenção de calor e durabilidade superior. Esta espessura assegura uma recuperação rápida da temperatura, essencial para picos de trabalho e para selar eficazmente os alimentos, mantendo os sucos e o sabor.*