

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Grelhar a Gás e Fogão Industrial 100cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX100PGLFN	<b>Modelo:</b>	AX100PGLFN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX100PGLFN

### Descricao Resumida

Placa de grelhar a gás e fogão industrial de 100cm em aço laminado. Versatilidade para a sua cozinha, limpeza fácil e aquecimento uniforme. Certificado CE.

## Descricao Completa

Para o chef executivo que procura otimizar a eficiência e a versatilidade na sua cozinha profissional, a Placa de Grelhar a Gás e Fogão Industrial 100cm é a solução ideal. Este equipamento robusto combina a potência de uma superfície de grelhar em aço laminado com a funcionalidade de um queimador a gás, permitindo a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos. Concebida para resistir ao ritmo acelerado de restaurantes movimentados, garante resultados uniformes e uma durabilidade excepcional.

### Placa Grelhar Gás e Fogão — Características Técnicas

<b>Fabricado em</b>	Espanha
<b>Certificação</b>	CE
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
<b>Material da Placa de Grelhar</b>	Aço laminado com proteção antioxidação (6 mm)
<b>Altura do Peitoral</b>	36 mm
<b>Placa de Grelhar</b>	Totalmente removível
<b>Controles</b>	Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo
<b>Caixa de Gordura</b>	Frontal, integrada no móvel, removível
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
<b>Pés</b>	Altos e ajustáveis, robustos
<b>Queimador</b>	Design ARILEX com distribuição uniforme de calor
<b>Zonas Frias</b>	Não existem

<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Entrada de Gás</b>	Traseira
<b>Tipo de Gás (Padrão)</b>	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
<b>Válvulas</b>	3
<b>Queimadores</b>	3
<b>Potência Total</b>	11,3 kW (5,50 kW Grelha + 5,8 kW Fogão)
<b>Superfície Útil</b>	600x400 mm (Grelha) + 400x400 mm (Fogão)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1006x450x233 h mm
<b>Peso Líquido</b>	31 kg

## Aplicações Profissionais

---

Em cozinhas de hotelaria com ementas diversificadas, este equipamento oferece a flexibilidade necessária para o serviço contínuo. É perfeito para restaurantes que necessitam de preparar simultaneamente carnes grelhadas, legumes salteados e molhos, sem comprometer o espaço ou a eficiência. Desde um snack-bar a servir refeições rápidas e saborosas até uma cozinha de produção num hotel de 4 estrelas, a combinação de placa de grelhar e queimador otimiza o fluxo de trabalho durante as horas de ponta, facilitando a mise en place e o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A sua placa de confeção totalmente removível distingue este equipamento, simplificando significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias, um fator crucial para manter as normas HACCP. O design exclusivo do queimador elimina as "zonas frias", garantindo uma distribuição de calor perfeitamente uniforme por toda a superfície de grelhar, algo essencial para a consistência na qualidade dos pratos. A robustez da construção em aço inoxidável e os pés ajustáveis conferem-lhe uma estabilidade e durabilidade superiores, assegurando um investimento fiável a longo prazo.

## Perguntas Frequentes

---

**Como a placa de confeção removível beneficia a operação??**

*A placa removível facilita drasticamente a limpeza diária e a manutenção, permitindo um acesso fácil a todas as superfícies para uma higiene impecável, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar.*

**Que tipo de gás posso utilizar com este equipamento??**

*O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para a conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade na escolha da sua fonte de energia.*

**É fácil limpar e manter este equipamento??**

*Sim, a placa de grelhar é totalmente removível e a caixa de gordura frontal é de grande capacidade e facilmente acessível, tornando a limpeza diária e a manutenção simplificadas.*

**Qual a superfície útil de confeitaria total??**

*Dispõe de uma superfície de grelhar de 600x400 mm e uma superfície de fogão de 400x400 mm, oferecendo um total de 1000x400 mm para diversas preparações culinárias.*

**Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume??**

*Sim, com a sua potência de 11,3 kW, construção robusta em aço inoxidável e design de queimador sem "zonas frias", é concebido para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais com elevado volume de produção.*