

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Grelhar e Fogão a Gás 80cm Aço Laminado AX120PGLFN

Informacoes do Produto

SKU:	AX120PGLFN	Modelo:	AX120PGLFN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX120PGLFN

Descricao Resumida

Combina placa de grelhar e fogão a gás 80cm com superfície laminada para cozedura uniforme. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, alia versatilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Combinando a eficiência de uma placa de grelhar com a versatilidade de um fogão, este equipamento a gás oferece uma solução completa para cozinhas profissionais. Desenvolvido para otimizar o fluxo de trabalho, permite a confeção simultânea de diversos pratos, desde grelhados suculentos a molhos e guisados, com total controlo e fiabilidade.

Placa de Grelhar a Gás e Fogão — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação
Superfície Útil da Placa	800 × 400 mm
Superfície Útil do Fogão	400 × 400 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	1206 × 450 × 233 mm
Peso Líquido	46 kg
Número de Válvulas	4
Número de Queimadores (Fogão)	4
Potência Total	14,05 kW (8,25 kW para grelha + 5,8 kW para fogão)
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos e ajustáveis
Caixa de Gordura	Frontal, de grande capacidade e removível
Certificação	CE

Tipo de Gás (Padrão)	Propano-butano (inclui injetores para gás natural)
Funcionalidade da Placa	Totalmente removível para fácil transporte e limpeza
Características do Queimador	Design ARILEX com distribuição uniforme de calor, sem zonas frias
Segurança	Termopar de segurança
Instalação	Entrada de gás traseira

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes com ementas diversificadas, snack-bares movimentados e áreas de buffet em hotelaria, onde a capacidade de resposta rápida é crucial. Esta combinação de placa de grelhar e fogão permite ao chef gerir eficientemente o rush do almoço ou a mise en place para um serviço de jantar exigente, garantindo a preparação simultânea de carnes, peixes, vegetais e acompanhamentos quentes num espaço otimizado.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie o seu serviço com uma superfície de grelhar que elimina "zonas frias", assegurando uma cozedura perfeitamente uniforme. A placa de grelhar totalmente removível não só simplifica o transporte e a manutenção, como eleva os padrões de higiene na sua cozinha, facilitando uma limpeza profunda e rápida. A robustez do aço inoxidável e a caixa de gordura frontal de grande capacidade contribuem para a durabilidade e funcionalidade diária deste equipamento essencial.

Perguntas Frequentes

Como garantir uma limpeza eficaz e rápida da placa de grelhar e do fogão??

A placa de grelhar foi concebida para ser totalmente removível, o que permite um acesso fácil para limpeza profunda. A caixa de gordura frontal, de grande capacidade, também é removível para esvaziamento e higienização simplificados, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Quais os tipos de gás compatíveis com este equipamento e como é feita a instalação??

O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano, incluindo injetores para conversão a gás natural. A entrada de gás na parte traseira foi pensada para otimizar a instalação, sendo particularmente útil em cozinhas onde o aproveitamento do espaço é uma prioridade.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado ou de alta produção??

Com dimensões compactas de 1206x450x233 mm e a funcionalidade combinada de grelhador e fogão, este módulo é ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção. Permite preparar vários pratos em simultâneo, aumentando a eficiência operacional da sua cozinha.

A placa de grelhar assegura uma distribuição de calor homogénea??

Sim, o queimador possui um design exclusivo com saída de chama em todo o seu perímetro, garantindo uma distribuição uniforme do calor por toda a superfície da placa. Isto elimina as chamadas 'zonas frias', resultando numa cozedura consistente e de alta qualidade.

Qual a importância da construção em aço inoxidável e aço laminado??

A estrutura em aço inoxidável de 1 mm confere durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a placa de grelhar em aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação assegura uma retenção de calor superior e uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. Estes materiais garantem conformidade com as exigências de higiene e robustez profissionais.