

# 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



Hotelequip.pt

## Placa de Grelhar Elétrica Profissional 80 cm, Aço Laminado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX80PELN	<b>Modelo:</b>	AX80PELN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	24 kg	<b>Dimensões:</b>	806 x 450 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX80PELN

### Descricao Resumida

Placa de grelhar elétrica profissional de 80 cm, com superfície em aço laminado de 6mm para alta durabilidade e controlo de temperatura preciso.

## Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com a **placa de grelhar elétrica** de 80 cm, uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Concebida para o ritmo intenso de restaurantes e snack-bares, esta placa assegura uma confeção uniforme e rápida, desde carnes e peixes até legumes e ovos. A sua superfície em aço laminado de 6 mm, combinada com resistências de alta potência, garante durabilidade e um controlo térmico superior, essencial para manter a qualidade dos seus pratos mesmo nos períodos de maior afluência. Desfrute de um equipamento que simplifica a preparação e eleva o padrão da sua ementa.

### placa de grelhar elétrica — Características Técnicas

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável (1 mm)
<b>Material da Placa de Confeção</b>	Aço laminado com proteção antioxidação (6 mm)
<b>Material dos Resistores</b>	Aço inoxidável com revestimento INCOLOY
<b>Controlos</b>	2, em baquelite cromado com marcador máx/mín
<b>Potência Total</b>	5,2 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Superfície Útil</b>	800 x 400 mm
<b>Dimensões</b>	806 x 450 x 200 mm (largura x profundidade x altura)
<b>Peso Líquido</b>	24 kg
<b>Faixa de Temperatura</b>	40 a 300°C (ajustável)
<b>Certificação</b>	CE

## Características Adicionais

Caixa de gordura frontal integrada e removível, pés altos e ajustáveis, luz indicadora de operação.

## Aplicações Profissionais

---

Esta placa de grelhar é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade na confeitura. Desde restaurantes com um fluxo constante de clientes, onde a agilidade na preparação de pratos grelhados é crucial, a snack-bars que servem refeições rápidas e saborosas. A sua ampla superfície útil de 800x400 mm permite cozinhar grandes volumes em simultâneo, otimizando o tempo de serviço. É igualmente ideal para hotéis com serviço de buffet ou pequeno-almoço, garantindo que os alimentos são servidos quentes e no ponto certo, mantendo a consistência em todas as preparações.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Escolher esta placa de grelhar significa investir em fiabilidade e performance. A construção em aço inoxidável e a robusta placa em aço laminado de 6 mm com proteção antioxidação conferem-lhe uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo diário. Os resistores de alta potência fabricados em Itália, com revestimento INCOLOY, asseguram um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme em toda a superfície de confeitura, resultando em pratos perfeitamente cozinhados. Além disso, a caixa de gordura frontal de grande capacidade, de fácil remoção e limpeza, simplifica as operações de higiene, contribuindo para a manutenção das normas HACCP no seu espaço.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como posso garantir a correta limpeza e manutenção da placa de grelhar elétrica??**

*A limpeza é facilitada pela caixa de gordura frontal, que é facilmente removível. Recomenda-se a limpeza da superfície após cada utilização com uma espátula e desengordurante adequado, garantindo que o equipamento está frio antes de iniciar.*

### **Qual a capacidade de produção esperada para esta placa de grelhar??**

*Com uma superfície útil de 800x400 mm e alta potência, este equipamento permite a confeitura simultânea de diversas porções, ideal para atender a picos de procura em cozinhas com volume médio a alto. Atinge rapidamente as temperaturas desejadas entre 40 e 300°C.*

### **Este equipamento cumpre as normas de segurança para uso profissional??**

*Sim, a placa de grelhar possui certificação CE, garantindo que cumpre todos os requisitos de segurança e saúde estabelecidos pelas diretivas europeias para equipamentos profissionais.*

### **Qual o material da superfície de confeitura e as suas vantagens??**

*A superfície é em aço laminado de 6 mm, tratado com proteção antioxidação. Este material é conhecido pela sua excelente retenção e distribuição de calor, ideal para grelhar de forma consistente e eficiente, além de ser robusto para um uso prolongado.*

**É possível ajustar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de alimentos??**

*Sim, o termostato de trabalho de alta qualidade permite ajustar a temperatura de forma contínua, variando entre 40°C e 300°C. Esta versatilidade é crucial para adaptar a confeitaria a uma grande variedade de produtos, desde os mais delicados aos que exigem calor intenso.*