

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



Placa de Grelhar Elétrica Profissional 80 cm, Aço Laminado

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	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

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