

# 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 Cromoduro 60cm – AX60PECN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX60PECN	<b>Modelo:</b>	AX60PECN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX60PECN

### Descricao Resumida

Grelhador elétrico profissional de 60cm com placa cromoduro de 15mm, controlo preciso de temperatura (40-300°C) para confeção eficiente e higiénica. Ideal para cozinhas de restauração.

## Descricao Completa

Prepare alimentos com precisão e eficiência superior com a nossa **placa de grelhar elétrica cromoduro de 60cm**. Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa eleva o desempenho, garantindo resultados de confeção uniformes e uma durabilidade excepcional. A sua superfície em cromo duro de 50 microns não só otimiza a transferência de calor, como também simplifica a limpeza, contribuindo para uma operação mais higiénica e produtiva no seu estabelecimento.

### Placa de Grelhar Elétrica — Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)
<b>Material da Placa</b>	Aço com banho de cromo duro (50 microns)
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Dimensões Úteis da Superfície</b>	600x400 mm
<b>Dimensões Totais (CxLxA)</b>	606x450x200h mm
<b>Potência</b>	4 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato ajustável de 40 a 300°C
<b>Número de Controlos</b>	1
<b>Babete</b>	80 mm de altura
<b>Caixa de Gordura</b>	Frontal, de grande capacidade, removível

<b>Pés</b>	Altos e ajustáveis, robustos
<b>Certificação</b>	CE
<b>Origem Componentes</b>	Fabricado em Espanha (estrutura), Resistores em Itália
<b>Peso Líquido</b>	47 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de confeção é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e cafetarias que procuram uma solução robusta e versátil para a ementa diária. A sua superfície de 600x400 mm permite o grelhar simultâneo de várias porções, desde carnes e peixes a legumes frescos, tornando-o indispensável para serviços de almoço com alto volume ou a preparação de pratos especiais em hotéis. A homogeneidade da temperatura garante que cada peça de alimento é cozinhada na perfeição, sem pontos frios ou sobreaquecidos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Ao escolher esta placa, o seu negócio beneficia de um aumento significativo na produtividade e na qualidade da confeção. A placa em cromo duro assegura uma distribuição de calor superior e uma resistência ao uso contínuo, reduzindo o tempo de preparação e os custos de manutenção a longo prazo. O termostato ajustável com precisão, aliado aos resistores de alta potência, permite um controlo total sobre o processo de grelhar, adaptando-se a diversas exigências culinárias e garantindo a consistência que os seus clientes esperam. A facilidade de limpeza da caixa de gordura removível é um fator crucial para manter os elevados padrões de higiene alimentar exigidos pelas normas HACCP, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

### Como deve ser feita a limpeza diária da placa de grelhar??

*A limpeza deve ser realizada após cada utilização, com a placa ainda quente, utilizando uma espátula para remover resíduos maiores. Para a superfície em cromo duro, use um pano húmido com um detergente neutro e finalize com um pano seco para evitar manchas. A caixa de recolha de gordura frontal é facilmente removível e lavável.*

### Qual a capacidade de produção deste equipamento para um serviço de almoço??

*Com uma superfície útil de 600x400 mm e controlo de temperatura até 300°C, a placa permite grelhar eficientemente múltiplas porções de carne, peixe ou vegetais em simultâneo. É ideal para*

*estabelecimentos com um volume médio a alto de clientes, otimizando o tempo de confeitura durante os períodos de maior afluência.*

**Quais os benefícios da placa em cromo duro de 50 microns??**

*A camada de cromo duro oferece uma durabilidade superior e resistência a riscos e corrosão, prolongando a vida útil do equipamento. Além disso, proporciona uma superfície de confeitura mais antiaderente e facilita a limpeza, resultando numa melhor experiência de cozinha e manutenção.*

**Este grelhador elétrico necessita de alguma instalação elétrica especial??**

*A placa funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 4 kW. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica existente no local de uso por um electricista qualificado para assegurar a compatibilidade e a segurança da ligação.*

**É possível utilizar este equipamento para confeitura de diferentes tipos de alimentos, como carne e vegetais??**

*Sim, o termostato ajustável de 40 a 300°C permite adaptar a temperatura para uma vasta gama de alimentos, desde delicados vegetais a carnes mais espessas. A superfície em cromo duro também minimiza a aderência e a transferência de sabores, permitindo uma confeitura versátil.*