

# 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



## Fry-top a Gás Chapa Aço Retificado 15mm 33.6x59cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX70FRYGR	<b>Modelo:</b>	70FRYGR
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	70FRYGR

### Descricao Resumida

Grelhe com precisão e higiene. Este fry-top a gás com chapa aço retificado 15mm e recolha de gordura integrada é ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e performance, este grelhador a gás com chapa de aço retificado de 15mm é a escolha ideal. Concebido para suportar os ritmos intensos de cozinhas profissionais, permite confeções uniformes e eficientes, desde carne a legumes, garantindo sempre resultados de excelência. A robustez dos materiais e o design focado na higiene facilitam as operações diárias e a manutenção.

### Fry-top a Gás — Características Técnicas

<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável acetinado de 1,2 mm de espessura
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado com tratamento anti-oxidação, 15 mm de espessura
<b>Peto (Resguardo)</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado superiormente
<b>Comandos</b>	Baquelite cromada com marcador de máximo/mínimo
<b>Gaveta de Gordura</b>	Frontal, grande capacidade, extraível em aço inoxidável
<b>Acendimento</b>	Piezoelétrico (1 por válvula de gás)
<b>Pés</b>	Altos e reguláveis
<b>Queimadores</b>	2, com design para distribuição uniforme de calor e termopar de segurança
<b>Válvulas</b>	1
<b>Potência</b>	5,5 kW

<b>Superfície Útil</b>	331 x 500 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	336 x 590 x 390 mm
<b>Peso</b>	35 kg
<b>Certificação</b>	CE
<b>Alimentação a Gás</b>	Propano/Butano (injetores para gás natural incluídos), ligação traseira

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável em restaurantes, snack-bares e cozinhas de hotelaria que requerem uma superfície de cozedura rápida e potente. A sua capacidade de manter uma temperatura estável em toda a placa é ideal para o volume de serviço exigido na preparação de pequenos-almoços, almoços ou jantares. A versatilidade do seu funcionamento a gás permite uma rápida adaptação em qualquer contexto, desde estabelecimentos de take-away a buffets. Garante a confeção de pratos como bifes, ovos, legumes salteados ou hambúrgueres com consistência e qualidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A superioridade deste fry-top distingue-se pela sua chapa de aço retificado de 15mm, que proporciona uma distribuição de calor sem pontos frios, crucial para uma confeção perfeita e eficiente. O peto soldado, uma inovação em higiene, impede a acumulação de gordura, simplificando significativamente a limpeza e cumprindo rigorosas normas HACCP. A gaveta de recolha de gordura frontal e o acendimento piezoelétrico contribuem para uma operação segura e intuitiva, poupando tempo valioso à sua equipa. A possibilidade de alternar entre gás propano/butano e natural oferece uma adaptabilidade ímpar, tornando este fry-top um investimento inteligente e duradouro para a sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir uma limpeza eficaz e higiénica deste fry-top??

*A gaveta frontal de grande capacidade é facilmente extraível para descarte de gorduras. O peto de 100 mm, soldado pela parte superior, impede a acumulação e filtração de resíduos, facilitando a limpeza da chapa e assegurando a higiene em conformidade com as normas sanitárias.*

### Quais as vantagens da chapa de aço retificado de 15mm para o meu negócio??

*A espessura de 15mm da chapa de aço retificado garante uma distribuição de calor superior e retenção térmica. Isto permite cozinhar rapidamente grandes volumes de alimentos de forma homogênea, sem zonas frias, otimizando o serviço em picos de afluência e garantindo a qualidade da ementa.*

**Este fry-top é compatível com que tipo de gás e como posso adaptá-lo??**

*O equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano/butano e inclui injetores para a conversão para gás natural. Esta flexibilidade permite uma adaptação simples e rápida às necessidades da sua instalação de gás existente.*

**Qual a potência e dimensão ideal deste fry-top para um restaurante de média dimensão??**

*Com 5,5 kW de potência e uma superfície útil de 331 x 500 mm, este fry-top é adequado para restaurantes com volume moderado a alto. A sua resposta rápida e a distribuição uniforme de calor são cruciais para um serviço eficiente e sem atrasos, mesmo em períodos de maior movimento.*

**Que características garantem a segurança operacional deste equipamento em cozinhas profissionais??**

*O sistema de acendimento piezoelétrico individual por válvula e o termopar de segurança nos queimadores minimizam riscos de fugas ou falhas. Os pés altos reguláveis proporcionam estabilidade sobre as superfícies de trabalho, e a construção robusta em aço inoxidável cumpre as rigorosas normas de certificação CE.*