

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 Cromo Duro 15mm – 67x59cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYGC	Modelo:	70FRYGC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70FRYGC

Descricao Resumida

Grelhe com precisão num fry-top a gás com chapa de cromo duro de 15mm. Cozedura uniforme, fácil limpeza e máxima durabilidade para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Eleve a qualidade da sua confeção e a produtividade da sua cozinha profissional com este **fry-top a gás profissional** de alta performance. Concebido para as exigências da restauração moderna, este equipamento garante uma cozedura precisa e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A sua robustez e tecnologia inovadora traduzem-se em resultados culinários excecionais e uma operação eficiente no dia-a-dia do seu estabelecimento, seja um restaurante de fine dining ou um hotel com serviço de buffet contínuo.

Fry-top a gás profissional — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço inoxidável acetinado 1,2 mm
Espessura da Placa	15 mm
Acabamento da Placa	Cromo duro de 50 micras
Altura do Peto	100 mm (soldado superiormente)
Espessura do Peto	2 mm
Controlo de Temperatura	Válvula termostática até 300 °C
Acendimento	Piezoelétrico (1 por válvula)
Gaveta de Gordura	Frontal, extraível em aço inoxidável
Pés	Altos e reguláveis

Válvulas	2
Queimadores	4 (desenho ARILEX, chama perimetral)
Potência Total	11,0 kW
Superfície Útil	662 x 500 mm
Dimensões (LxPxA)	668 x 590 x 390 mm
Peso	54 kg
Alimentação a Gás	Propano/Butano (com injetores para Gás Natural)

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a solução ideal para cozinhas de grande volume, onde a consistência e a rapidez são cruciais. Desde restaurantes gourmet que exigem precisão na cozedura de bifes e peixe, a snack-bares com elevado volume de produção de sanduíches quentes e hambúrgueres, até cozinhas de hotelaria que servem pequenos-almoços e almoços, este fry-top adapta-se perfeitamente. A sua capacidade de manter uma temperatura estável em toda a superfície de confeção é uma vantagem inestimável para a sua equipa, garantindo resultados perfeitos mesmo durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este fry-top com chapa de cromo duro de 50 micras significa investir em durabilidade e higiene superiores. O banho de cromo não só confere uma resistência excecional a riscos e corrosão, como também facilita drasticamente a limpeza, minimizando o tempo de inatividade e os custos de manutenção, alinhando-se com as normas HACCP. A inovadora distribuição de calor dos queimadores elimina as zonas frias, permitindo aproveitar toda a superfície útil da chapa, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha. A gaveta frontal de grandes dimensões simplifica a remoção de gorduras, assegurando um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Perguntas Frequentes

Como se deve realizar a limpeza da chapa de cromo duro??

Para manter a durabilidade e o desempenho da chapa de cromo duro, a limpeza deve ser feita após cada utilização, com a superfície ainda quente, raspando os resíduos e passando um pano húmido. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento.

Este fry-top é adequado para um restaurante com 80 lugares??

Sim, com uma superfície útil de 662 x 500 mm e alta potência de 11,0 kW, este equipamento é perfeitamente dimensionado para atender às necessidades de um restaurante com 80 lugares, garantindo rapidez e eficiência na confeitura de grandes volumes.

Posso converter este fry-top para gás natural??

Sim, o equipamento é fornecido de série predisposto para gás propano/butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade para a sua instalação.

A chapa de cozedura apresenta zonas frias??

Não, o queimador foi concebido com saída de chama por todo o seu perímetro, assegurando uma repartição uniforme de calor por toda a placa de 15mm, eliminando completamente as zonas frias e garantindo uma confeitura consistente.

Qual a vantagem do banho de cromo duro de 50 micras??

O banho de cromo duro de 50 micras confere à chapa uma resistência superior ao desgaste, corrosão e aderência de alimentos. Isso prolonga a vida útil do equipamento e facilita a sua limpeza diária, otimizando a operação da cozinha.