

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 Industrial Aço Retificado 15mm 662x500mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | AX35FRYGR | Modelo: | 35FRYGR |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | 35FRYGR |

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa de aço retificado de 15mm para máxima eficiência e durabilidade na sua cozinha. Cozedura uniforme e limpeza fácil.

Descricao Completa

Um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, o fry-top a gás com placa de aço retificado de 15mm é a solução ideal para confeções que exigem alta performance e resultados consistentes. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este grelhador industrial assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando zonas frias e garantindo uma cozedura precisa para carnes, peixes e legumes. A sua construção robusta em aço inoxidável acetinado e a placa anti-oxidação garantem durabilidade e higiene excepcionais, essenciais para a sua operação diária.

Fry-top a gás — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|---|
| Material da Construção | Aço inoxidável acetinado de 1,2 mm |
| Material da Placa | Aço retificado com tratamento anti-oxidação |
| Espessura da Placa | 15 mm |
| Altura do Peto | 100 mm (2 mm de espessura) |
| Número de Válvulas | 2 |
| Número de Queimadores | 4 |
| Potência Total | 11,0 kW |
| Superfície Útil | 662 x 500 mm |
| Dimensões (L x P x A) | 668 x 590 x 390 mm |
| Peso | 54 kg |

| | |
|---------------------|---|
| Tipo de Gás | Propano/Butano (injetores para Gás Natural incluídos) |
| Certificação | CE |

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste grelhador de placa quente torna-o ideal para uma vasta gama de operações culinárias. É a escolha perfeita para restaurantes que servem pratos à la carte, cozinhas de hotel que preparam pequenos-almoços e buffets, e snack-bares que exigem rapidez na confeção de hambúrgueres e sanduíches. A sua capacidade de manter uma temperatura estável em toda a superfície é crucial para picos de serviço, permitindo ao Chef gerir múltiplos pedidos sem comprometer a qualidade ou o tempo de espera dos clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua placa de aço retificado de 15mm, que retém e distribui o calor de forma excepcional, resultando numa cozedura mais eficiente e energética. O design inteligente do queimador com saída de chama perimetral garante que não existem pontos frios, otimizando o processo de grelhar. A gaveta de recolha de gorduras frontal e os pés reguláveis robustos não só facilitam a limpeza diária, cumprindo as normas de higiene HACCP, mas também asseguram a estabilidade e adaptação a qualquer ambiente de trabalho. A inclusão dos injetores para gás natural de série demonstra uma preocupação com a flexibilidade e adaptabilidade às necessidades do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Que tipos de gás são compatíveis com este equipamento??

Este fry-top vem predisposto para gás propano/butano e inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural. Esta flexibilidade adapta-se às infraestruturas de diferentes cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção diária??

A limpeza é simplificada pela gaveta frontal de grande capacidade, totalmente em aço inoxidável, que é facilmente extraível para remoção de gorduras e resíduos. O peto alto soldado também previne a acumulação, contribuindo para uma higiene eficiente e rápida.

Qual a garantia de segurança durante a utilização??

O equipamento está certificado com a marca CE, indicando conformidade com as normas europeias de segurança. Além disso, cada válvula de gás possui acendimento piezoelétrico e um termopar de

segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama.

Este fry-top é adequado para espaços de cozinha reduzidos??

Com dimensões compactas de 668 x 590 x 390 mm e a tomada de gás pela parte traseira, o seu design facilita a instalação otimizada em ambientes onde cada centímetro de espaço é crucial, como cozinhas de snack-bares ou áreas de preparação com layout restrito.

Como o equipamento garante uma cozedura uniforme??

O queimador foi concebido para distribuir a chama por todo o perímetro da placa, eliminando zonas frias e assegurando uma repartição homogénea do calor. Esta característica é fundamental para obter resultados de cozedura perfeitos e consistentes em toda a superfície útil de 662 x 500 mm.