

# 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 Profissional Cromado 15mm - 5.5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX35FRYGC	<b>Modelo:</b>	35FRYGC
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	35FRYGC

### Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa cromada de 15mm e 5.5kW, garantindo cozedura uniforme e eficiente para cozinhas movimentadas.

## Descricao Completa

Um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, este fry-top a gás oferece uma superfície de confeção robusta e eficiente. Ideal para o Chef Executivo que procura resultados consistentes e para o gestor de F&B focado na otimização operacional, garante um desempenho superior no grelhado de carnes, peixes e legumes, mesmo durante os períodos de maior afluxo.

### Fry-top a gás profissional — Características Técnicas

<b>Modelo</b>	35FRYGC
<b>Potência</b>	5.5 kW
<b>Válvulas</b>	1
<b>Queimadores</b>	2
<b>Superfície Útil da Chapa</b>	31 x 50 cm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	336 x 590 x 390 mm
<b>Peso</b>	35 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável acetinado 1.2 mm
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Acabamento da Placa</b>	Banho de cromo duro 50 micras
<b>Altura do Peto</b>	100 mm (2 mm espessura, soldado superiormente)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Válvula termostática até 300 °C

<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Gaveta</b>	Frontal de grande capacidade, extraível, em aço inoxidável
<b>Pés</b>	Altos, reguláveis, robustos
<b>Tipo de Gás</b>	Predisposto para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

A versatilidade desta chapa de grelhar torna-a indispensável em variados estabelecimentos. Em restaurantes com serviço à carta, permite preparar rapidamente bife, hambúrgueres e vegetais, mantendo os sabores e sucos. Para snack-bars e cafetarias, a sua capacidade de resposta é crucial para o "rush" do almoço, assegurando um fluxo contínuo na confeção. Também é uma adição valiosa em cozinhas de hotéis para buffets, onde a consistência e a rapidez são essenciais para satisfazer um grande número de clientes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção em aço inoxidável com placa de 15mm e banho de cromo duro de 50 micras distingue este fry-top pela sua resistência e durabilidade excepcionais. O peto soldado pela parte superior previne infiltrações de gordura, um problema comum em equipamentos de menor qualidade, simplificando a limpeza e prolongando a vida útil. A tecnologia do queimador e a válvula termostática asseguram uma temperatura constante e uniforme, eliminando pontos frios e garantindo uma confeção perfeita, o que se traduz em menos desperdício e maior qualidade no prato.

## Perguntas Frequentes

---

### Como otimizar o consumo de gás deste fry-top profissional??

*O equipamento possui uma válvula termostática que regula a chama, permitindo manter a temperatura ideal da placa de confeção com menor consumo. O design do queimador também assegura uma distribuição uniforme do calor, evitando desperdícios.*

### Qual a espessura da placa de grelhar e qual o benefício do acabamento cromado??

*A placa tem 15 mm de espessura, complementada por um banho de cromo duro de 50 micras. Este acabamento garante uma superfície extremamente resistente à aderência, fácil de limpar e que proporciona uma confeção superior.*

**Como devo realizar a limpeza e manutenção diária para prolongar a vida útil do equipamento??**

*A gaveta frontal de recolha de gorduras, em aço inoxidável, é facilmente removível para higienização. A superfície cromada simplifica a remoção de resíduos, devendo usar produtos específicos para inox e evitar abrasivos.*

**É possível utilizar este fry-top com diferentes tipos de gás??**

*Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano/butano e inclui injetores para conversão a gás natural. Esta flexibilidade facilita a adaptação às necessidades da sua instalação.*

**Este fry-top é adequado para cozinhas com volume de produção elevado??**

*Concebido para ambientes exigentes, a sua placa de 31 x 50 cm e potência de 5,5 kW garantem um aquecimento rápido e recuperação térmica eficaz. É ideal para restaurantes, snack-bars ou refeitórios que necessitam de serviço contínuo.*