

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 Grelhador Cromoduro 65cm Linha 600 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRYGCBN	Modelo:	100FRYGCBN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100FRYGCBN

Descricao Resumida

Fry-top a gás com grelhador cromoduro de 65cm, linha 600, ideal para cozinhas profissionais. Garante confeitão rápida e uniforme com limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento eleva a qualidade da sua confeitão, garantindo pratos perfeitamente grelhados ou chapeados. Com a sua placa em cromo duro e grelha com pedra vulcânica, oferece uma versatilidade inigualável para o seu negócio de restauração, permitindo uma resposta rápida e eficiente mesmo nos períodos de maior afluxo. O Chef Executivo apreciará a uniformidade do calor e a durabilidade dos materiais, essenciais para um serviço contínuo e de excelência. Este equipamento combina a robustez necessária para o uso diário com a precisão exigida na preparação de ementas variadas, desde carnes suculentas a legumes frescos.

Fry-top a Gás — Características Técnicas

Certificação	CE
Material da Construção	Aço inoxidável (1,2 mm) com acabamento acetinado
Espessura da Placa de Grelhar	15 mm
Acabamento da Placa	Banho de cromo duro de 50 micras
Peto (Resguardo)	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado superiormente
Grelhador	Grelha canelada em aço inoxidável com pedra vulcânica
Controles	Metálicos de liga de zinco com marcação de ignição
Bandeja de Gorduras	Frontal, grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Pés	Altos e robustos, reguláveis
Segurança	Termopar de segurança
Conexão de Gás	Traseira (predisposta para gás propano/butano, injetores para gás natural incluídos)
Válvulas	3
Queimadores	6
Potência	16,5 kW
Superfície Útil	918 x 396 mm
Dimensões (LxPxA)	1000 x 587 x 364h mm
Peso	69 kg

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitaria é a solução ideal para restaurantes de média a alta capacidade, snack-bars e buffets de hotel que necessitam de versatilidade e rapidez. É perfeito para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes até legumes e ovos, assegurando sempre um acabamento de qualidade. O seu design robusto e a capacidade de manter o calor uniforme são cruciais para um serviço de almoço ou jantar intenso, permitindo ao Diretor de Operações otimizar o fluxo de trabalho na cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento inteligente na eficiência e na qualidade da sua cozinha. A placa de grelhar com 50 micras de cromo duro garante uma superfície antiaderente duradoura e de fácil limpeza, enquanto a integração de pedra vulcânica no grelhador canelado oferece um sabor autêntico de churrasco. Os queimadores de alta potência, com termopar de segurança e ignição piezoelétrica, asseguram um aquecimento rápido e uma distribuição de calor sem