

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



Hotelequip.pt

Fry-Top Eléctrico Profissional 100 cm | Aço Retificado Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRYERN	Modelo:	100FRYERN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100FRYERN

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 100 cm em aço retificado de 15 mm para cozinhas profissionais. Confeção precisa e robustez para uso diário intenso.

Descricao Completa

Otimizado para a máxima eficiência e durabilidade, o equipamento de grelhar elétrico de 100 cm é uma solução robusta para qualquer cozinha de alta exigência. Com uma placa de confeção em aço retificado de 15 mm e resistências de alta potência, garante uma distribuição uniforme do calor e uma recuperação térmica rápida, essencial para um serviço contínuo. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm e o design inteligente com recolha de gorduras integrada simplificam a manutenção e asseguram a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

Fry-Top Elétrico Profissional — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável (1.2 mm)
Material da Placa	Aço retificado com tratamento antioxidante (15 mm)
Altura do Peto	100 mm (2 mm de espessura)
Controlos	3, metálicos de liga de zinco
Potência Total	11.7 kW (3x 3.9 kW)
Voltagem	400 V
Peso	73 kg
Superfície Útil de Confeção	918 x 396 mm
Dimensões (LxPxA)	1000 x 587 x 364h mm
Certificação	CE
Gama	Linha 600

Temperatura de Trabalho	40°C a 300°C
--------------------------------	--------------

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, snack-bares movimentados, ou buffets de hotel, esta chapa de grelhar é perfeita para uma vasta ementa. Desde a confeção rápida de hambúrgueres e bifés, a grelhados de peixe, vegetais ou ovos, a sua grande superfície útil permite otimizar a preparação durante os picos de trabalho. Chefs executivos valorizarão a capacidade de manter a temperatura estável para resultados consistentes, enquanto os gestores de operações apreciarão a robustez para um investimento duradouro.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua construção superior e engenharia focada na performance, este grelhador elétrico de bancada oferece vantagens claras sobre alternativas genéricas. A espessura de 15 mm da placa retificada e as resistências com revestimento INCOLOY garantem uma transferência de calor excepcional e longevidade, minimizando a necessidade de manutenção corretiva. A recolha de gorduras frontal, facilmente acessível, reduz significativamente o tempo de limpeza pós-serviço, libertando a sua equipa para outras tarefas e contribuindo para uma operação mais eficiente e lucrativa.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de trabalho deste equipamento de grelhar??

Atinge uma temperatura máxima de 300°C, regulável desde os 40°C, permitindo um controlo preciso para diversos tipos de confeção, desde selar carnes a grelhar vegetais delicadamente.

Como é garantida a higiene e a limpeza eficiente da chapa??

A chapa possui um peto de 100 mm de altura soldado na parte superior, impedindo a acumulação de gorduras. Além disso, a recolha de gorduras frontal de grande capacidade é integrada e facilmente removível para uma limpeza rápida.

Este grelhador é adequado para uso intensivo em cozinhas com grande volume de trabalho??

Sim, foi concebido para durabilidade e performance em ambientes exigentes. A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm e placa de 15 mm de espessura garantem robustez e resistência ao uso contínuo em restaurantes e hotéis.

Quais as dimensões da superfície útil de confeção deste fry-top??

A superfície útil de grelha mede 918x396 mm, oferecendo uma área generosa para cozinhar múltiplos itens em simultâneo e otimizar o tempo de serviço em picos de atividade.

Que tipo de manutenção regular é necessária para este equipamento??

A manutenção inclui a limpeza diária da superfície de grelhar e da recolha de gorduras removível. Recomenda-se verificar periodicamente as ligações elétricas e o estado das resistências, seguindo as diretrizes do manual para prolongar a vida útil do equipamento.