

# 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



## Chapa de Grelhar Elétrica 100 cm Cromoduro Linha 600

### Informacoes do Produto

|               |             |                |           |
|---------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>SKU:</b>   | AX100FRYECN | <b>Modelo:</b> | 100FRYECN |
| <b>Marca:</b> | ARILEX      | <b>EAN:</b>    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Marca</b>  | ARILEX    |
| <b>Modelo</b> | 100FRYECN |

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 100 cm com placa em cromoduro de 15 mm para máxima eficiência e durabilidade na sua cozinha profissional. Perfeita para alta produção.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta chapa de grelhar elétrica de 100 cm eleva o padrão de confeitura, permitindo-lhe preparar uma vasta ementa com consistência e rapidez. A sua robusta placa em cromoduro garante uma distribuição uniforme do calor e uma superfície antiaderente duradoura, ideal para o ritmo intenso de qualquer serviço de refeições, desde o pequeno-almoço ao jantar. Otimiza o fluxo de trabalho e assegura a excelência no sabor dos seus pratos.

### fry-top elétrico — Características Técnicas

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Fabricado em</b>                  | Espanha   |
| <b>Certificação</b>                  | CE  |
| <b>Material da estrutura</b>         | Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1.2 mm                             |
| <b>Espessura da placa de grelhar</b> | 15 mm   |
| <b>Acabamento da placa</b>           | Aço com banho de cromo duro de 50 micras                                      |
| <b>Peto (resguardo)</b>              | 100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado                                  |
| <b>Controlos</b>                     | Metálicos de liga de zinco, com marcador de ligado/desligado, máximo e mínimo |
| <b>Grasera</b>                       | Frontal de grande capacidade, integrada e facilmente extraível                |
| <b>Resistências</b>                  | Aço inoxidável com revestimento INCOLOY, fabricadas em Itália                 |
| <b>Indicador</b>                     | Piloto de funcionamento das resistências                                      |

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Termóstato</b>               | Ajustável de 40 a 300°C |
| <b>Contactores</b>              | 3                       |
| <b>Potência por Resistência</b> | 3,9 kW                  |
| <b>Potência Total</b>           | 11,7 kW                 |
| <b>Tensão</b>                   | 400 V                   |
| <b>Peso</b>                     | 73 kg                   |
| <b>Superfície útil</b>          | 918x396 mm              |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>        | 1000x587x364h mm        |

## Aplicações Profissionais

---

Esta chapa de grelhar é um investimento estratégico para chefs executivos e gestores de F&B que procuram versatilidade e fiabilidade. É a solução ideal para restaurantes com um volume elevado de serviço, snack-bars movimentados ou buffets de hotel, onde a rapidez na confeção de ovos, bacon, carnes, peixes e vegetais é crucial. A sua grande superfície útil de 918x396 mm permite uma produção contínua, mesmo durante os períodos de maior afluxo, garantindo que cada prato sai com a qualidade esperada.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta superfície de confeção destaca-se pela sua placa em cromo duro de 50 micras, que não só confere uma resistência superior à abrasão e corrosão, como também facilita a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e cumprindo as normas de higiene HACCP. As resistências de alta potência com revestimento INCOLOY, fabricadas em Itália, asseguram um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, essencial para manter a produtividade durante picos de procura. Os pés altos reguláveis garantem uma estabilidade perfeita e permitem a adaptação a diversas alturas de bancada na sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da placa em cromo duro??

*A placa com 50 micras de cromo duro oferece uma durabilidade excepcional e resistência a riscos, além de ser fácil de limpar. Isto significa menos tempo de manutenção e uma vida útil prolongada do*

*equipamento, poupando custos a longo prazo.*

### **Este equipamento é adequado para um restaurante de 50 lugares??**

*Sim, com uma potência total de 11,7 kW e uma superfície útil de 918x396 mm, este fry-top é perfeitamente dimensionado para um restaurante de 50 lugares. Permite cozinhar vários itens em simultâneo, mantendo a eficiência no serviço.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção diária??**

*A superfície em cromo duro e o corpo em aço inoxidável acetinado facilitam a limpeza com produtos específicos para inox após cada utilização. A graseira frontal é de fácil remoção e esvaziamento, garantindo uma higiene impecável com o mínimo esforço.*

### **Qual a faixa de temperatura que o termóstato permite??**

*O termóstato de alta qualidade oferece uma regulação precisa da temperatura, de 40°C a 300°C. Esta amplitude permite uma confeção versátil, desde manter alimentos quentes até grelhar intensamente, adaptando-se a diversas receitas e necessidades culinárias.*

### **As resistências são duráveis para uso intensivo??**

*Sim, as resistências são fabricadas em Itália com aço inoxidável e revestimento INCOLOY, conhecido pela sua alta resistência a temperaturas elevadas e corrosão. Este design garante uma longa vida útil e desempenho fiável, mesmo sob uso contínuo e intenso em cozinhas profissionais.*