

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 Eléctrico 70 cm Aço Retificado 15mm, Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYERN	Modelo:	70FRYERN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70FRYERN

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 70 cm com chapa de aço retificado de 15mm para máxima durabilidade e performance. Ideal para confeitura rápida e uniforme em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O **Fry-Top Elétrico de 70 cm com chapa de aço retificado de 15mm** é um pilar de robustez e eficiência para qualquer cozinha profissional exigente. Concebido para suportar os ritmos acelerados de um restaurante de alta afluência ou de um buffet de hotel, este equipamento garante uma confeitura excepcionalmente uniforme e rápida. A sua superfície de grelhar em aço retificado, com tratamento antioxidante, assegura não só a durabilidade mas também uma higiene superior, fundamental para cumprir as normas CE e HACCP. É a escolha ideal para chefes executivos que procuram um parceiro de confiança para a preparação de pratos de carne, peixe, legumes ou ovos em grandes volumes, mantendo sempre a qualidade e o controlo de temperatura.

Fry-top elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fry-Top Elétrico
Número de Comandos	2
Número de Contactores	2
Potência por Resistência	3,9 kW
Potência Total	7,8 kW
Voltagem	400 V
Peso	54 kg
Superfície Útil	610x396 mm
Dimensões (LxPxA)	692x587x364 mm

Material de Construção	Aço inoxidável (1,2 mm), Chapa de aço retificado (15 mm)
Protetor de Salpicos	100 mm de altura, soldado
Bandeja de Gorduras	Frontal, grande capacidade, removível
Resistências	Aço inoxidável INCOLOY de alta potência
Termostato	Regulável de 40 a 300°C
Certificação	CE
Pés	Altos e reguláveis

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste grelhador elétrico torna-o indispensável numa variedade de ambientes. Em cozinhas de restauração rápida, permite acelerar a produção de sanduíches, hambúrgueres e wraps, garantindo um serviço ágil e eficiente durante os picos de almoço ou jantar. Para hotéis e serviços de catering, é perfeito para a confeção de pequenos-almoços e brunchs, desde ovos estrelados a panquecas, ou para a preparação de acompanhamentos grelhados em eventos. A sua capacidade de manter temperaturas consistentes entre 40°C e 300°C é crucial para a selagem perfeita de carnes e peixes, preservando suculência e sabor.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um equipamento de confeção profissional deve-se basear na sua fiabilidade e performance a longo prazo. Este fry-top destaca-se pela sua chapa de 15mm de espessura em aço retificado, uma garantia de distribuição de calor superior e resistência à deformação, mesmo sob uso intensivo. O protetor de salpicos de 100mm, inteligentemente soldado, elimina acumulações de gordura e facilita a limpeza, um aspeto crucial para a manutenção dos padrões de higiene e segurança. Os controlos metálicos de alta qualidade e o termostato preciso oferecem um controlo total sobre o processo de confeção, permitindo resultados consistentes e de excelência a cada utilização.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção do fry-top para prolongar a sua vida útil??

A placa de aço retificado e a bandeja de recolha de gorduras frontal são desenhadas para fácil limpeza. Após cada utilização, raspe os resíduos e limpe a superfície com um pano húmido e detergente suave. A construção em aço inoxidável de 1.2 mm simplifica a higienização externa, garantindo durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

Qual a temperatura ideal para grelhar carnes e legumes neste equipamento??

O termostato ajustável de 40°C a 300°C permite adaptar a temperatura às suas necessidades. Para carnes, temperaturas entre 200°C e 250°C são ideais para selar e dourar, enquanto legumes podem ser preparados entre 150°C e 180°C, assegurando a textura e sabor desejados.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 692x587x364 mm (LxPxA), este equipamento foi concebido para se integrar eficientemente em bancadas, maximizando o espaço útil na cozinha. A sua robustez e performance compacta tornam-no ideal para espaços de produção onde cada centímetro conta, como em snack-bares ou cozinhas de menor dimensão.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para este fry-top de 7,8 kW??

O equipamento requer uma ligação trifásica de 400 V, com uma potência total de 7,8 kW (3,9 kW por resistência). Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado, garantindo que o circuito elétrico e as proteções são adequados à carga, para segurança e bom funcionamento.

Qual o benefício da chapa de aço retificado de 15mm em comparação com outras superfícies de grelhar??

A chapa de 15mm em aço retificado oferece uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica excelente, resultando numa cozedura mais uniforme e eficiente. A sua espessura robusta minimiza o risco de deformação e proporciona uma maior resistência ao uso contínuo, crucial para o desempenho a longo prazo em ambientes profissionais.