

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 Profissional Cromo Duro 70 cm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYECN	Modelo:	70FRYECN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70FRYECN

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de 70 cm com placa em cromo duro para grelhar com precisão em cozinhas profissionais. Potência de 7.8 kW e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento eleva a qualidade da confeção de grelhados. A sua robusta placa de 15 mm em aço, com um banho de cromo duro de 50 micras, garante uma distribuição de calor superior e uma resistência inigualável a riscos e corrosão. Com controlo preciso de temperatura de 40°C a 300°C, assegura resultados consistentes para carnes suculentas e vegetais perfeitamente salteados, otimizando o tempo de serviço e a higiene na sua operação.

fry-top elétrico cromo duro — Características Técnicas

Material da Construção	Aço inoxidável, acabamento satinado (1.2 mm)
Material da Placa	Aço com banho de cromo duro (50 micras), 15 mm de espessura
Peto Traseiro	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado superiormente
Controlos	2 metálicos de liga de zinco com marcações
Capacidade da Gaveta de Gordura	Grande, integrada e facilmente extraível
Resistências	Aço inoxidável com revestimento INCOLOY (fabricadas em Itália)
Indicadores	Piloto de funcionamento das resistências
Termostato de Trabalho	Regulável de 40 a 300°C
Pés	Altos e reguláveis
Certificação	CE

Potência das Resistências	3,9 kW + 3,9 kW
Potência Total	7,8 kW
Voltagem	400 V
Peso	54 kg
Superfície Útil	610 x 396 mm
Dimensões (L x P x A)	692 x 587 x 364h mm

Aplicações Profissionais

Este Fry-Top elétrico é indispensável para restaurantes de alta afluência, buffets de hotel, e estabelecimentos de restauração rápida que exigem fiabilidade e performance contínua. Ideal para o Chef Executivo que procura uniformidade na confeção e facilidade de limpeza, ou para o Gestor de F&B que valoriza a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene. Permite um fluxo de trabalho eficiente durante os picos de serviço, desde o pequeno-almoço ao jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste Fry-Top elétrico distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável com 1.2 mm de espessura e pela placa de grelhar com um peto soldado de 100 mm, que previne a acumulação de gorduras, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento. As resistências de alta potência, fabricadas em Itália, com revestimento INCOLOY, garantem uma recuperação térmica rápida e um desempenho energético otimizado. Certificado CE, oferece segurança e conformidade para as cozinhas mais exigentes.

Perguntas Frequentes

Como se processa a limpeza diária da placa em cromo duro??

A placa em cromo duro de 15mm de espessura é excecionalmente fácil de limpar, exigindo apenas água e uma espátula após cada uso, ideal para um serviço rápido. A gordura é recolhida eficientemente na gaveta frontal integrada.

Qual a capacidade de produção ideal para este fry-top de 70 cm??

Com uma superfície útil de 610x396 mm e 7.8 kW de potência, este equipamento é adequado para restaurantes com volume médio a alto, permitindo grelhar simultaneamente vários itens como carnes, peixes e vegetais. O controlo independente de duas zonas facilita a gestão da confeção.

Quais as vantagens do banho de cromo duro na placa de grelhar??

O banho de cromo duro de 50 micras confere à placa uma durabilidade superior, resistência a riscos e aderência mínima dos alimentos. Isso traduz-se em maior eficiência energética e pratos grelhados com qualidade consistente.

Este fry-top é fácil de instalar numa cozinha existente??

Concebido para bancada, o fry-top possui pés altos reguláveis que permitem uma fácil adaptação a diferentes superfícies de trabalho, assegurando estabilidade e ergonomia. A sua dimensão compacta (692x587x364h mm) otimiza o espaço na sua cozinha.

Que tipo de alimentos podem ser preparados neste equipamento??

Este fry-top elétrico é extremamente versátil, ideal para uma vasta gama de alimentos como hambúrgueres, bifes, peito de frango, ovos, legumes salteados e sanduíches. A temperatura regulável entre 40°C e 300°C permite uma confeção precisa para cada prato.