

# 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 100 cm, Aço Retificado 15 mm, Linha 600

### Informacoes do Produto

|               |             |                |           |
|---------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>SKU:</b>   | AX100FRYGRN | <b>Modelo:</b> | 100FRYGRN |
| <b>Marca:</b> | ARILEX      | <b>EAN:</b>    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional de 100 cm, com placa de aço retificado de 15 mm. Garante confeitura uniforme e rápida para otimizar o seu serviço.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração profissional, esta placa de grelhar a gás de 100 cm transforma a sua operação, garantindo uma confeitura rápida e uniforme. A robusta superfície em aço retificado de 15 mm de espessura é ideal para suportar ritmos intensos de trabalho, como o serviço de almoço num restaurante de 80 lugares ou a preparação de um buffet de pequeno-almoço num hotel. A sua tecnologia avançada elimina pontos frios, assegurando que cada porção é cozinhada na perfeição, desde ovos e bacon a bifes e legumes, elevando a qualidade do seu serviço.

### Fry-Top a Gás — Características Técnicas

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Certificação</b>          | CE   |
| <b>Material da Estrutura</b> | Aço Inoxidável Acabamento Acetinado (1,2 mm)                           |
| <b>Espessura da Placa</b>    | 15 mm  |
| <b>Material da Placa</b>     | Aço Retificado com Tratamento Antioxidação                             |
| <b>Altura do Resguardo</b>   | 100 mm (2 mm de espessura)   |
| <b>Controlo</b>              | Metálico de Liga de Zinco com Marcador                                 |
| <b>Ignição</b>               | Piezoelétrico (1 por válvula)  |
| <b>Tipo de Gás</b>           | Predisposto para propano-butano (injetores para gás natural incluídos) |
| <b>Número de Válvulas</b>    | 3  |
| <b>Número de Queimadores</b> | 6  |

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>Potência</b>          | 16,5 kW         |
| <b>Superfície Útil</b>   | 918x396 mm      |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 1000x587x364 mm |
| <b>Peso</b>              | 73 kg           |

## Aplicações Profissionais

---

Esta chapa de grelhar é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes movimentados que necessitam de um volume elevado de preparação durante o "rush" do almoço, até cozinhas de hotel que servem pequenos-almoços e buffets. A sua grande superfície de confeitura é perfeita para padarias e pastelarias que procuram diversificar a oferta de refeições ligeiras, ou para cantinas empresariais que precisam de preparar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente. É o equipamento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e garantir um serviço contínuo e de qualidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A durabilidade e a performance superior deste equipamento distinguem-no no mercado. Construído em aço inoxidável de 1,2 mm e com uma placa de 15 mm em aço retificado tratado contra oxidação, garante uma vida útil prolongada e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha exigentes. O design exclusivo dos queimadores, que distribui a chama uniformemente, elimina as indesejadas "zonas frias", assegurando uma confeitura consistente e minimizando o desperdício. Para o Chef Executivo que valoriza a precisão e a fiabilidade, este é um investimento que se traduz em eficiência operacional e satisfação do cliente.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a melhor forma de limpar a placa do fry-top??

*A placa de aço retificado com tratamento antioxidante deve ser limpa após cada utilização com uma espátula e desengordurante apropriado. A gaveta de recolha de gorduras frontal é facilmente removível para higienização.*

### Este equipamento é adequado para um restaurante com alto volume de serviço??

*Sim, com uma superfície útil de 918x396 mm e 6 queimadores que garantem calor uniforme, é ideal para o volume de serviço de um restaurante de média a grande dimensão, evitando "zonas frias".*

### Quais os tipos de gás que este equipamento pode utilizar??

*O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui injetores para fácil conversão para gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação.*

**Que tipo de controlo de temperatura possui e qual a sua segurança??**

*Os controlos metálicos de liga de zinco de alta qualidade permitem um ajuste preciso do fogo, com ignição piezoelétrica independente por válvula e termopar de segurança em cada queimador.*

**Qual a vantagem do design do queimador para a confeção dos alimentos??**

*O design exclusivo do queimador garante uma saída de chama por todo o seu perímetro, assegurando um reparto uniforme de calor e eliminando "zonas frias", resultando em confeções mais consistentes.*