

# 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 Elétrico 40 cm cromo duro 15mm, Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX40FRYECN	<b>Modelo:</b>	40FRYECN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	40FRYECN

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar elétrica de 40 cm com placa de cromo duro de 15mm para alta durabilidade e precisão. Ideal para serviço contínuo em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

O seu restaurante exige equipamentos que combinem durabilidade, eficiência e resultados de confeitura impecáveis. Este fry-top elétrico de 40 cm, com a sua robusta placa de 15 mm em aço e um banho de cromo duro de 50 micras, foi concebido para entregar exatamente isso. Ideal para cozinhas profissionais com um ritmo elevado, permite um controlo preciso da temperatura para grelhar uma vasta gama de alimentos, garantindo sempre a qualidade que os seus clientes merecem.

### Fry-Top Elétrico — Características Técnicas

<b>Origem / Qualidade</b>	Fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade
<b>Certificação</b>	CE
<b>Construção</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1.2 mm)
<b>Placa de Confeitura</b>	15 mm de espessura em aço com banho de cromo duro (50 micras)
<b>Resguardo Posterior</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado superiormente para evitar acumulação de gordura
<b>Controlos</b>	Metálicos em liga de zinco de alta qualidade, com indicadores de funcionamento
<b>Tabuleiro de Gordura</b>	Frontal, integrado no módulo, de grande capacidade e fácil extração
<b>Resistências</b>	Alta potência, em aço inoxidável com revestimento INCOLOY (fabricadas em Itália)

<b>Sinalização</b>	Luz indicadora de funcionamento das resistências
<b>Termostato</b>	De trabalho de alta qualidade, regulável de 40 a 300°C
<b>Segurança</b>	Equipado com contator
<b>Pés</b>	Altos, ajustáveis e robustos
<b>Número de Comandos</b>	1
<b>Número de Contatores</b>	1
<b>Potência das Resistências</b>	3.9 kW
<b>Potência Total</b>	3.9 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso</b>	35 kg
<b>Superfície Útil</b>	302x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	385x587x364h mm

## Aplicações Profissionais

---

Este módulo de confeitaria é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem flexibilidade e resultados de alta qualidade. Perfeito para restaurantes que servem pequenos-almoços e almoços rápidos, snack-bars com elevado volume de pedidos ou cozinhas de hotelaria que necessitam de uma chapa de grelhar fiável para a mise en place ou serviço contínuo. A sua dimensão compacta da linha 600 integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeitaria existente, otimizando o espaço sem comprometer o desempenho.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Ao escolher este grelhador elétrico, está a investir em durabilidade e higiene superiores. A sua superfície de cromo duro não só oferece excelentes propriedades antiaderentes, como também facilita a limpeza, minimizando o tempo de inatividade. As resistências INCOLOY, fabricadas em Itália, garantem uma distribuição de calor uniforme e uma longa vida útil, enquanto o termostato de

alta precisão permite um controlo total sobre a confeção, dos 40°C aos 300°C. O design com resguardo soldado e tabuleiro de gorduras frontal assegura uma operação limpa e em conformidade com as normas sanitárias.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a melhor forma de limpar e manter a placa de cromo duro?**

*Para a limpeza diária, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave. É crucial evitar produtos abrasivos ou ferramentas metálicas que possam danificar o revestimento de cromo. A manutenção regular garante a longevidade e o desempenho antiaderente da superfície.*

### **Que tipo de alimentos posso confeccionar neste fry-top?**

*Este equipamento é versátil e permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, desde ovos, bacon e panquecas a carnes, peixes e vegetais grelhados. A placa de cromo duro assegura que os alimentos não aderem e que a confeção é uniforme, ideal para múltiplos itens na ementa.*

### **Quais são os requisitos elétricos para este fry-top?**

*O fry-top opera com uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 3.9 kW. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica do seu estabelecimento por um técnico qualificado para garantir a compatibilidade e a segurança.*

### **É fácil remover o tabuleiro de recolha de gorduras?**

*Sim, o tabuleiro de recolha de gorduras foi concebido para ser facilmente extraível pela parte frontal do módulo. Esta funcionalidade simplifica significativamente a limpeza, contribuindo para manter um ambiente de trabalho higiénico e eficiente na sua cozinha.*

### **Este equipamento é adequado para um snack-bar com espaço limitado?**

*Com dimensões compactas de 385x587x364h mm e uma superfície útil de 302x396 mm, este fry-top da Linha 600 é excelente para espaços onde cada centímetro conta. É uma solução potente e robusta para operações de menor escala que não querem sacrificar a qualidade.*