

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 Cromoduro 80cm c/ Fogão Lateral

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | AX120PGCFN | Modelo: | 120PGCFN |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | 120PGCFN |

Descricao Resumida

Fry-Top a gás profissional com placa cromoduro de 80cm e fogão lateral de 4 queimadores. Ideal para cozinhas eficientes e versáteis.

Descricao Completa

Este equipamento multifuncional, um Fry-Top a gás com placa de cromoduro e um fogão lateral integrado, foi concebido para otimizar a eficiência e a versatilidade na sua cozinha profissional. Perfeito para o Chef Executivo que procura precisão na confeção e para o Gerente de F&B focado na durabilidade e redução de consumo. Prepare simultaneamente grelhados suculentos e pratos cozinhados com controlo térmico superior, assegurando resultados de excelência em cada serviço.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--|
| Válvulas | 3 |
| Queimadores | 4 |
| Potência Total | 14,05 kW (8,25 kW placa + 5,8 kW fogão) |
| Superfície Útil Placa | 800x400 mm |
| Superfície Útil Fogão | 400x400 mm |
| Dimensões Gerais (LxPxA) | 1206x450x233 mm |
| Peso | 70 kg |
| Material da Placa | Aço com banho de cromoduro (50 micras) |
| Espessura da Placa | 15 mm |
| Material Estrutura | Aço inoxidável (1 mm) |
| Altura do Peto | 80 mm |
| Temperatura da Placa | Regulável até 300°C (válvula termostática) |

| | |
|-------------------------------|--|
| Potência do Fogão | 5,8 kW |
| Material Grelha Fogão | Ferro fundido |
| Ignição | Piezoelétrica (1 por válvula de gás) |
| Recipiente de Gorduras | Frontal, aço inoxidável, removível |
| Pés | Altos, reguláveis, robustos |
| Conexão de Gás | Traseira, para propano-butano (injetores para gás natural incluídos) |
| Certificação | CE |

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de elevada afluência que necessitam de versatilidade para a ementa diária, desde a confeção de carnes e peixes na chapa até ao cozinhado de molhos e guarnições nos queimadores. A combinação de chapa de grelhar e fogão é particularmente vantajosa para snack-bars e hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet, onde a agilidade na preparação e a diversidade de ofertas são cruciais para a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua placa de aço com banho de cromoduro de 50 micras, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor e uma superfície antiaderente duradoura, fundamental para uma confeção perfeita e fácil limpeza. O controlo preciso da temperatura da placa até 300°C, através de uma válvula termostática, minimiza o consumo de gás e otimiza a qualidade dos seus pratos. A inclusão de um fogão de alta potência expande as suas capacidades culinárias, permitindo gerir vários processos em simultâneo sem comprometer o espaço útil da bancada.

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre uma placa de cromoduro e uma de aço laminado??

A placa de cromoduro, com o seu revestimento de 50 micras, oferece uma superfície mais resistente a riscos, uma distribuição de calor mais uniforme e é mais fácil de limpar do que o aço laminado. Isso resulta em maior durabilidade e melhor qualidade de confeção, com menor aderência dos alimentos.

Como é feita a instalação e adaptação para diferentes tipos de gás??

O equipamento vem de fábrica pré-instalado para gás propano-butano, mas inclui um conjunto de injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural. A conexão de gás localiza-se na parte traseira, facilitando a integração em espaços compactos de cozinhas profissionais.

Este equipamento é fácil de limpar e manter??

Sim, a superfície de cromoduro da placa é naturalmente mais fácil de limpar. Além disso, o equipamento possui um recipiente frontal para gorduras de grande capacidade, totalmente em aço inoxidável e facilmente removível, simplificando a higiene diária e minimizando o tempo de manutenção.

Quais as dimensões da superfície de confeção e do fogão??

A placa de grelhar oferece uma superfície útil de 800x400 mm, ideal para preparações de maior volume. O fogão lateral dispõe de uma área útil de 400x400 mm, complementando a capacidade de confeção sem ocupar espaço excessivo, perfeito para guarnições e molhos.

O controlo de temperatura é preciso para cozinhar vários alimentos??

Sim, a placa de grelhar está equipada com uma válvula termostática que permite regular a temperatura com precisão até 300°C. Esta funcionalidade é essencial para adaptar o calor aos diferentes tipos de alimentos, garantindo resultados consistentes e otimizados para cada prato na sua ementa.