

# 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: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top a Gás Aço Retificado 130 cm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX130FRYGRN	<b>Modelo:</b>	AX130FRYGRN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX130FRYGRN

### Descricao Resumida

Este fry-top a gás profissional de 130 cm, com superfície em aço retificado, oferece alta performance e durabilidade para cozinhas de grande volume. Ideal para selar e grelhar com precisão e eficiência.

## Descrição Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fry-top a gás com superfície de aço retificado de 130 cm da Linha 600 é a solução ideal para confeções de alto volume. O seu design robusto e a tecnologia de aquecimento uniforme garantem uma performance superior para selar carnes, grelhar legumes e preparar uma vasta ementa com eficiência e precisão. Otimize o tempo de serviço e garanta resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência no seu restaurante ou hotel.

### Fry-Top a Gás — Características Técnicas

<b>Material Construção</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm, aço retificado com tratamento antioxidação
<b>Peitoral</b>	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado
<b>Válvulas</b>	4
<b>Queimadores</b>	8
<b>Potência</b>	22 kW
<b>Superfície Útil</b>	1226x396 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1310 x 587 x 364 mm
<b>Peso Líquido</b>	92 kg
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, Certificado CE

<b>Tipo de Gás</b>	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
<b>Pés</b>	Altos e ajustáveis, robustos

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de confeitaria é indispensável para qualquer cozinha profissional que exija alta produção e versatilidade. Ideal para restaurantes à la carte, buffets de hotel, cafeterias movimentadas e serviços de catering, permite confeccionar simultaneamente uma vasta gama de alimentos, desde bifes e hambúrgueres a ovos e vegetais grelhados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para ambientes de trabalho intensivos, onde a higiene e a eficiência são cruciais para a fluidez do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste fry-top a gás traduz-se em investimento na durabilidade e performance da sua cozinha. A placa em aço retificado de 15 mm e o tratamento antioxidação garantem uma vida útil prolongada e uma superfície de confeitaria resistente ao uso contínuo. O sistema de queimadores otimizado elimina zonas frias, assegurando um cozinhado uniforme e de alta qualidade, reduzindo desperdícios e otimizando o tempo de preparação, elementos críticos para a rentabilidade do seu negócio. A caixa de gordura frontal de grande capacidade facilita a limpeza diária, mantendo os padrões HACCP sem esforço.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da placa em aço retificado??

*A placa em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável e com excelente retenção e distribuição de calor. Este material, com tratamento antioxidação, garante uma longevidade superior e evita a deformação, crucial para um desempenho constante em ambientes de alta exigência.*

### Como se garante a distribuição uniforme do calor?

O equipamento incorpora um design de queimador inovador com saída de chama em todo o seu perímetro. Esta conceção assegura uma distribuição homogénea do calor por toda a superfície da placa, eliminando por completo as temidas **?**