Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Acesso rapido ao produto

Fry-Top a Gás Placa Cromodura 100cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRYGCN	**Modelo:**	AX100FRYGCN
Marca:	ARILEX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX100FRYGCN

Descricao Resumida

> Fry-top a gás com placa cromodura de 100 cm, ideal para confeção de alto volume em cozinhas profissionais. Aquecimento rápido e uniforme para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Este **fry-top a gás** de 100 cm, com a sua robusta placa em aço cromoduro, representa a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e resultados impecáveis. Concebido para um desempenho superior, permite uma confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ovos. A tecnologia avançada de aquecimento garante que cada prato seja preparado com precisão, reduzindo o tempo de espera e otimizando o serviço durante os picos de trabalho. Invista num equipamento que eleva a qualidade da sua ementa e a produtividade da sua equipa.

fry-top a gás — Características Técnicas

Largura	1000 mm
Profundidade	587 mm
Altura	364 mm
Peso Líquido	73 kg
Potência Total	16,5 kW
Número de Válvulas	3
Número de Queimadores	6
Superfície Útil da Placa	918 x 396 mm
Espessura da Placa	15 mm
Revestimento da Placa	Cromoduro de 50 mícrons
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1,2 mm)

Tipo de Gás	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Controlo de Temperatura	Válvula termostática até 300°C
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Caixa de Gordura	Frontal, de grande capacidade e removível
Certificação	CE
Pés	Altos e ajustáveis

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para chefes executivos e diretores de F&B que gerem operações em restaurantes de alta afluência, buffets de hotel, cantinas ou serviços de catering. Garante uma confeção consistente para pratos como bifes, hambúrgueres, marisco ou legumes grelhados, mesmo durante o período de maior serviço. A sua capacidade de manter uma temperatura estável em toda a superfície facilita o controlo da mise en place e assegura a qualidade em grande volume, contribuindo para a satisfação do cliente e para a fluidez do trabalho na cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste equipamento reside na sua placa de aço cromoduro de 50 mícrons, que não só confere uma resistência superior à abrasão e corrosão, como também assegura uma higiene otimizada e uma limpeza simplificada. O design exclusivo do queimador elimina as "zonas frias", garantindo uma distribuição térmica verdadeiramente uniforme em toda a superfície de cozedura. Além disso, a válvula termostática de 300°C permite um controlo preciso do calor, resultando numa redução significativa do consumo de gás e numa maior eficiência energética para o seu negócio. Este é um investimento que se traduz em durabilidade, economia operacional e resultados culinários de excelência.

Perguntas Frequentes

Como garante este fry-top uma distribuição uniforme do calor??

O queimador foi concebido para distribuir a chama por todo o perímetro da placa, eliminando zonas frias. A placa de aço cromoduro de 15 mm de espessura também contribui para uma retenção e distribuição térmica otimizada.

Qual a vantagem da placa em aço cromoduro de 50 mícrons??

A placa cromodura oferece uma superfície excecionalmente resistente ao desgaste e à corrosão. Facilita a limpeza, impede a aderência dos alimentos e garante uma vida útil prolongada, mesmo em uso intensivo.

Este equipamento é compatível com diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano. Inclui também injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação.

Como se realiza a manutenção e limpeza diária do fry-top??

A superfície lisa da placa cromodura e o peitoral soldado de 100 mm de altura minimizam o acumular de gordura. A caixa de gordura frontal de grande capacidade é facilmente removível, simplificando a limpeza e a manutenção higiénica.

Este fry-top é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 1000x587x364h mm e entrada de gás na parte traseira, foi concebido para otimizar o espaço. Os seus pés altos e ajustáveis permitem uma instalação flexível e robusta em diversas configurações de bancada.