

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top Gás 100cm Aço Retificado c/ Grelhador Pedra Vulcânica

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRYGRBN	Modelo:	AX100FRYGRBN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX100FRYGRBN

Descricao Resumida

Fry-top a gás com chapa em aço retificado de 100cm e grelhador de pedra vulcânica. Perfeito para confeitão versátil e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Prepare-se para elevar a qualidade e a eficiência da sua cozinha profissional com este versátil equipamento. O **Fry-Top a Gás** com chapa em aço retificado de 100 cm, complementado por um grelhador de pedra vulcânica, é a solução ideal para chefs que procuram máxima performance e resultados consistentes. Cozinhe uma vasta gama de pratos, desde carnes seladas na perfeição a vegetais grelhados, garantindo sempre uma distribuição de calor homogênea e sem "zonas frias", crucial para o ritmo acelerado da restauração.

fry-top a gás — Características Técnicas

Válvulas	3
Queimadores	6
Potência	16,5 kW
Superfície Útil (Fry-Top)	918 x 396 mm
Dimensões (LPA)	1000 x 587 x 364 mm
Peso	69 kg
Material Construção	Aço inoxidável (1,2 mm espessura) com acabamento acetinado
Espessura da Placa	15 mm (aço retificado)
Peitoral	100 mm altura, 2 mm espessura, soldado
Grelha	Ranhurada em aço inoxidável, com pedra vulcânica

Controlo	Controlos metálicos de liga de zinco com marcação de potência
Recolha de Gordura	Caixa frontal de grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Segurança	Termopar de segurança
Instalação	Entrada de gás traseira, pés altos e ajustáveis
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional de elevada exigência. É ideal para restaurantes que servem uma ementa variada, desde o almoço executivo ao jantar à la carte, permitindo grelhar e saltear em simultâneo. Perfeito para buffets de hotéis que necessitam de manter uma produção contínua de alimentos frescos ou para operações de catering que exigem robustez e adaptabilidade, suportando picos de trabalho sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este combinando de chapa e grelhador, investe num equipamento que se destaca pela durabilidade e design inteligente. A construção em aço inoxidável de 1.2 mm e a placa de 15 mm asseguram uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. O peitoral soldado previne derrames de gordura, mantendo a área de trabalho higiénica, enquanto a caixa de gordura removível simplifica a limpeza diária. A ignição piezoelétrica e os termopares de segurança sublinham o compromisso com a segurança e a facilidade de operação, garantindo que a sua equipa trabalhe de forma eficiente e protegida.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da combinação de fry-top e grelhador de pedra vulcânica??

Esta combinação oferece máxima versatilidade na confeção, permitindo selar, fritar e grelhar diversos alimentos em simultâneo. O fry-top em aço retificado é ideal para preparações rápidas e uniformes, enquanto o grelhador de pedra vulcânica confere um sabor autêntico e suculento aos seus pratos.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela caixa de gordura frontal de grande capacidade, que é facilmente removível. Recomenda-se a limpeza da chapa e da grelha após cada uso com utensílios adequados e detergentes específicos para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a importância da espessura de 15 mm da placa de cozedura??

A placa com 15 mm de espessura é crucial para uma excelente acumulação e distribuição de calor, evitando variações bruscas de temperatura ao adicionar alimentos. Isto permite uma cozedura mais uniforme e eficiente, ideal para manter a consistência dos pratos mesmo em períodos de maior afluxo.

É possível adaptar o equipamento para gás natural ou propano-butano??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural. Esta flexibilidade permite uma instalação adaptada às necessidades específicas da sua infraestrutura, assegurando sempre um funcionamento otimizado.

Este fry-top é adequado para espaços com restrições de instalação??

Sim, a entrada de gás na parte traseira foi concebida para facilitar a instalação em locais onde o aproveitamento de espaço é crucial. Os pés altos e ajustáveis também contribuem para uma fácil integração em qualquer linha de confeção, mesmo em cozinhas com área limitada.