

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Cromo Duro 130cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX130FRYGCN	Modelo:	AX130FRYGCN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX130FRYGCN

Descricao Resumida

Fry-top a gás de 130 cm com placa em cromo duro e 22 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece confeitura uniforme e limpeza fácil.

Descrição Completa

Um fry-top a gás de 130 cm em cromo duro representa uma aposta na eficiência e durabilidade para qualquer cozinha profissional de elevado volume. Este equipamento foi concebido para proporcionar uma superfície de confeitura uniforme e de rápida resposta, essencial para otimizar o tempo de serviço em períodos de pico. Graças à sua placa de cromo duro, garante uma antiaderência superior e uma limpeza simplificada, características cruciais para manter os mais altos padrões de higiene e produtividade.

Fry-Top a Gás 130cm — Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado, 1,2 mm de espessura
Placa de Cozedura	Aço com banho de cromo duro de 50 microns, 15 mm de espessura
Peitoral	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado
Válvulas	4
Queimadores	8 (Design ARILEX para distribuição uniforme de calor)
Potência	22 kW
Superfície Útil	1226 x 396 mm
Dimensões (LxPxA)	1310 x 587 x 364h mm
Peso Líquido	92 kg
Controlo de Temperatura	Válvula termostática até 300°C

Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Segurança	Termopar de segurança
Recolha de Gordura	Caixa frontal de grande capacidade, removível
Pés	Altos e ajustáveis
Conexão de Gás	Traseira (predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este robusto fry-top é ideal para restaurantes de grande dimensão, hotéis com serviço de buffet, ou estabelecimentos de catering que necessitam de uma solução de confeção versátil e de alta performance. Desde o preparo de pequenos-almoços completos, como ovos e bacon, até o selar de carnes e peixes no serviço de almoço e jantar, a sua grande superfície e controlo preciso da temperatura permitem uma execução impecável e consistente, mesmo sob a pressão de um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a eficiência operacional são os pilares deste equipamento. A superfície em cromo duro de 50 microns não só resiste ao uso intensivo diário como facilita drasticamente a limpeza pós-serviço, reduzindo o tempo de manutenção da sua equipa. A tecnologia de queimadores ARILEX elimina as "zonas frias", garantindo uma cozedura homogénia e um controlo térmico superior, que se traduz em pratos consistentemente bem confeccionados e uma otimização do consumo de gás, impactando diretamente os seus custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa em cromo duro??

A placa em cromo duro de 50 microns oferece uma superfície extremamente resistente a riscos e corrosão, além de excelente antiaderência e facilidade de limpeza, crucial para a higiene e eficiência em ambientes profissionais.

Que tipo de gás é compatível com este equipamento??

Este fry-top é fornecido predisposto para gás propano-butano. Inclui também os injetores necessários para a conversão e utilização com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação.

Como o controle de temperatura afeta o desempenho da confeitaria??

A válvula termostática de até 300°C permite um controle preciso da temperatura da placa, assegurando uma confeitaria uniforme e evitando "zonas frias". Isso traduz-se em pratos de qualidade superior e otimização do consumo de gás.

Este fry-top é adequado para um restaurante com elevado volume de clientes??

Sim, com uma superfície útil de 1226x396 mm e 22 kW de potência, este equipamento é concebido para suportar o ritmo intenso de cozinhas profissionais com grande volume de serviço, garantindo rapidez e consistência na confeitaria.

Como se processa a manutenção da caixa de recolha de gordura??

A caixa de recolha de gordura, integrada na frente do equipamento, possui grande capacidade e é facilmente removível. Isto simplifica a sua limpeza diária, contribuindo para a manutenção da higiene geral da cozinha e prevenindo acumulação de resíduos.