

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



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás 40 cm Placa Cromoduro Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FRYGCN	Modelo:	AX40FRYGCN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40FRYGCN

Descricao Resumida

Fry-top a gás 40 cm com placa de cromoduro, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Cozedura uniforme, higiene e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Transforme a eficiência da sua cozinha profissional com o fry-top a gás de 40 cm com placa de cromoduro, concebido para um desempenho superior e resultados consistentes. Ideal para cozinhas de alta exigência, este equipamento assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando pontos frios e garantindo uma confeção impecável de carnes, peixes e vegetais. A sua robustez, aliada à higiene do cromoduro, torna-o um investimento duradouro para qualquer estabelecimento de restauração que preza a qualidade e a otimização operacional.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Material Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm de espessura
Material Placa	Aço com banho de cromo duro de 50 microns
Espessura Placa	15 mm
Peitoral	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado
Certificação	CE
Válvulas	1
Queimadores	2
Potência	5,5 kW
Superfície Útil	302x396 mm
Dimensões (LxPxA)	385x587x364h mm

Peso Líquido	35 kg
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Controlo de Temperatura	Válvula termostática 300°C
Recolha de Gordura	Caixa de gordura frontal de grande capacidade, removível
Alimentação a Gás	Predisposto para Gás Propano-Butano, injetores para Gás Natural incluídos
Estrutura	Pés altos e ajustáveis, muito robustos

Aplicações Profissionais

Este fry-top é uma ferramenta indispensável para o Chef Executivo que procura fiabilidade e precisão no serviço contínuo. Perfeito para restaurantes movimentados, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida, permite confeccionar simultaneamente múltiplos itens, desde hambúrgueres e bifes suculentos a ovos e vegetais grelhados, mantendo sempre a qualidade. A sua capacidade de resposta rápida é crucial para gerir os picos de procura no serviço de almoço ou jantar, garantindo uma produção ágil e resultados que satisfazem os mais elevados padrões.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste fry-top reside na sua placa de cromoduro de 50 microns, que não só oferece uma superfície de confeção excepcionalmente durável e fácil de limpar, mas também garante uma transferência de calor superior para um dourado perfeito. Ao contrário de placas convencionais, o seu queimador de design exclusivo elimina zonas frias, assegurando que cada porção é cozinhada de forma consistente. A válvula termostática de 300°C otimiza o consumo de gás, traduzindo-se em poupanças significativas para o seu negócio, enquanto o peitoral soldado e a caixa de gordura removível simplificam a manutenção diária, um fator crítico para a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como se deve limpar a placa de cromoduro para garantir a sua durabilidade e higiene??

Após cada utilização, limpe a placa com uma espátula para remover resíduos maiores, seguida de um pano húmido e detergente neutro. É crucial evitar produtos abrasivos ou palha de aço para não danificar o revestimento de cromoduro, preservando a sua superfície antiaderente e facilitando a

higiene de acordo com as normas.

Este fry-top é adequado para um restaurante com serviço de 50-80 lugares??

Sim, com a sua potência de 5,5 kW e superfície útil de 302x396 mm, este fry-top é eficiente para estabelecimentos de média dimensão. Permite uma confeção rápida e contínua durante os períodos de maior afluxo, sendo uma solução robusta para o seu restaurante.

Posso utilizar este equipamento com gás natural ou apenas com gás propano-butano??

O fry-top é fornecido de fábrica predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural. A instalação deve ser sempre realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Que características de segurança integra este fry-top para cozinhas profissionais??

Este equipamento está equipado com um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, prevenindo fugas. Adicionalmente, possui ignição piezoelétrica, que oferece um arranque seguro e controlado do queimador, minimizando riscos operacionais na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada da placa de confeção em cromoduro??

A placa de 15 mm de espessura com banho de cromo duro de 50 microns é projetada para uma longevidade excepcional, resistindo ao uso intenso e a choques térmicos. Com a manutenção adequada, esta superfície garante anos de serviço fiável, mantendo as suas propriedades antiaderentes e facilidade de limpeza.