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 40 cm em Aço Retificado para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FRYGRN	**Modelo:**	AX40FRYGRN
Marca:	ARILEX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40FRYGRN

Descricao Resumida

> Fry-top a gás robusto de 40 cm com placa em aço retificado. Ideal para confeção uniforme, rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na confeção, este **fry-top a gás de 40 cm** em aço retificado oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Garanta uma cozedura consistente e resultados de alta qualidade, desde grelhados perfeitos a legumes salteados. A sua construção sólida e o design inovador asseguram uma distribuição de calor sem "zonas frias", otimizando o tempo de preparação e elevando a produtividade do seu estabelecimento. Ideal para o Chef Executivo que procura fiabilidade e precisão no serviço contínuo.

fry-top a gás 40 cm — Características Técnicas

Válvulas	1
Queimadores	2
Potência	5,5 kW
Superfície útil	302 × 396 mm
Dimensões (LxPxA)	385 × 587 × 364h mm
Peso	35 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Espessura da placa	15 mm
Material da placa	Aço retificado com tratamento antioxidação
Peitoral	100 mm de altura e 2 mm de espessura, soldado

Controles	Metálicos de liga de zinco com marcação de potência (máximo e mínimo)
Caixa de gordura	Frontal de grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos e ajustáveis, muito robustos
Queimador	Design exclusivo com saída de chama em todo o perímetro
Segurança	Termopar de segurança
Entrada de gás	Traseira para fácil instalação
Gás	Propano-butano (predisposto), injetores para gás natural incluídos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento é um ativo indispensável em qualquer cozinha de restaurante, snack-bar ou cafetaria com volume de serviço elevado. A sua capacidade de aquecimento rápido e uniforme é ideal para a confeção eficiente de bifes, hambúrgueres, ovos, legumes salteados e sandes quentes, mesmo durante o pico do almoço ou jantar. Permite ao Diretor de Operações garantir a padronização das ementas e otimizar os fluxos de trabalho, minimizando tempos de espera e maximizando a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top a gás destaca-se pela sua construção superior e funcionalidades que respondem às exigências mais rigorosas. A placa de 15 mm em aço retificado com tratamento antioxidação garante uma durabilidade excecional e uma superfície de confeção que resiste ao uso intenso diário. O queimador exclusivo assegura uma distribuição de calor sem pontos frios, o que é crucial para a qualidade dos pratos e a consistência da confeção. A caixa de gordura frontal de grande capacidade, facilmente removível, simplifica as operações de limpeza, contribuindo para a manutenção das normas HACCP. A ignição piezoelétrica e o termopar de segurança oferecem conveniência e tranquilidade, elementos essenciais para qualquer ambiente profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em aço retificado??

A placa de 15 mm em aço retificado com tratamento antioxidação oferece durabilidade superior, resistência à deformação e uma superfície de cozedura otimizada para uma distribuição de calor excelente e resultados uniformes. É também mais fácil de limpar e manter, essencial para a higiene na cozinha.

É possível converter este fry-top para diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural. Esta flexibilidade facilita a adaptação às infraestruturas de gás existentes no seu estabelecimento.

Como se garante uma cozedura uniforme em toda a superfície??

O queimador de design exclusivo, com saída de chama em todo o seu perímetro, garante uma distribuição uniforme do calor por toda a placa. Esta tecnologia elimina as "zonas frias", assegurando que cada porção dos alimentos é cozinhada de forma consistente e eficiente.

A limpeza e manutenção são facilitadas??

Sim, o design em aço inoxidável e a caixa de gordura frontal de grande capacidade, integrada e facilmente removível, foram pensados para uma limpeza rápida e eficaz. O peitoral soldado evita acumulação de sujidade, contribuindo para uma higiene impecável no seu espaço de trabalho.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Absolutamente. Construído em aço inoxidável de 1.2 mm e com uma placa de 15 mm de espessura, este fry-top foi concebido para suportar as exigências de um ambiente de restauração movimentado. A certificação CE e os componentes de segurança garantem o seu desempenho fiável e robustez para o dia a dia.