

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 a Gás Placa Aço Retificado 70cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYGRN	Modelo:	AX70FRYGRN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX70FRYGRN

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional Linha 700 com placa em aço retificado de 15mm para confeitura uniforme. Potência de 11 kW, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

O Fry-Top a Gás Placa Aço Retificado de 70cm da Linha 700 é a solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Concebido para suportar os ritmos intensos de serviço em restaurantes, hotéis e cozinhas de catering, este equipamento garante resultados de confeitura superiores. Com uma placa de 15mm em aço retificado e sistema de aquecimento uniforme, permite preparar desde carnes suculentas a legumes perfeitamente grelhados, otimizando a produtividade e a qualidade da sua ementa diária.

Fry-Top a Gás Aço Retificado — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material Estrutura	Aço inoxidável (1,2 mm, acabamento acetinado)
Material Placa de Confeitura	Aço retificado com tratamento antioxidação (15 mm espessura)
Altura Peitoral	100 mm (2 mm espessura, soldado)
Controles	Metálicos de liga de zinco
Caixa de Recolha de Gordura	Frontal, de grande capacidade, removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos, ajustáveis, robustos
Válvulas	2
Queimadores	4

Potência	11 kW
Superfície Útil de Confeção	602 x 396 mm
Dimensões (LxPxA)	692 x 587 x 364h mm
Peso Líquido	54 kg
Tipo de Gás (Padrão)	Propano-butano (inclui injetores para gás natural)

Aplicações Profissionais

Este fry-top é indispensável para qualquer cozinha de alta produção que valoriza a versatilidade e a rapidez. É perfeito para restaurantes com ementas diversificadas, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e snack-bares que exigem um equipamento fiável para confeção contínua. Desde ovos estrelados e bacon no rush da manhã até bitoques e grelhados no serviço de almoço e jantar, a sua capacidade de manter calor constante garante que cada prato é servido na perfeição.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua placa de 15mm em aço retificado, com tratamento antioxidação, garante uma durabilidade excepcional e uma superfície de confeção ideal para uma variedade de alimentos. O design exclusivo do queimador ARILEX elimina "zonas frias", assegurando uma distribuição de calor perfeitamente uniforme. Adicionalmente, o peitoral soldado de 100mm e a caixa de gordura frontal e removível simplificam a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a manutenção da higiene na sua cozinha. A ignição piezoelétrica e o termopar de segurança proporcionam uma operação segura e descomplicada, enquanto a entrada de gás traseira otimiza a instalação em espaços compactos, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais eficiente.

Perguntas Frequentes

Como garantir uma limpeza eficaz e higiénica deste equipamento?

A limpeza é facilitada pelo peitoral soldado que impede a acumulação de gordura e pela caixa de gordura frontal de grande capacidade, que é facilmente removível. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do fry-top.

Qual a vantagem da placa em aço retificado para a confeção de alimentos?

A placa em aço retificado de 15mm oferece uma superfície extremamente lisa e resistente, ideal para uma cocção precisa e uniforme. O tratamento antioxidação garante que a placa mantém as suas

propriedades e higiene ao longo do tempo, sem transferir sabores indesejados aos alimentos.

Este equipamento pode ser convertido para gás natural?

Sim, o fry-top é fornecido de série predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a sua conversão a gás natural. Esta flexibilidade de instalação é crucial para se adaptar às diferentes infraestruturas de gás disponíveis na sua cozinha.

É adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 692x587x364h mm e a entrada de gás localizada na parte traseira, este fry-top foi concebido para otimizar o espaço. Os pés ajustáveis e robustos também permitem uma integração versátil em qualquer bancada de trabalho, mesmo em layouts mais apertados.

Quais os principais benefícios do sistema de queimadores ARILEX?

O design dos queimadores ARILEX, com saída de chama em todo o seu perímetro, garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme em toda a superfície da placa. Isto elimina as "zonas frias" e assegura que todos os alimentos são cozinhados de forma consistente, resultando em pratos de qualidade superior e tempos de confeção previsíveis.