

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



Fry-Top a Gás Profissional 120cm – Placa Aço Laminado

Informacoes do Produto

SKU:	AX120PGLN	Modelo:	AX120PGLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX120PGLN

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional de 120cm com placa em aço laminado amovível, ideal para cozinhas de alta performance. Garante aquecimento uniforme, fácil limpeza e alta produtividade.

Descrição Completa

Garanta excelência e eficiência na sua cozinha com este fry-top a gás profissional de 120cm, ideal para restaurantes de elevado volume e cozinhas industriais. Concebido para uma produção contínua, permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde carnes grelhadas na perfeição a vegetais salteados, assegurando resultados consistentes e um sabor inigualável. A sua placa de aço laminado amovível simplifica a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Fry-Top a Gás Profissional — Características Técnicas

Modelo	AX120PGLN
Construção	Aço inoxidável 1 mm, acabamento acetinado
Placa para Assar	Aço laminado com proteção antioxidação, 6 mm de espessura
Peitoral	36 mm de altura
Placa de Cozedura	Totalmente removível
Controlos	Baquelite cromado de alta qualidade com marcador de máximo/mínimo
Caixa de Gordura	Frontal de grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos, ajustáveis e muito robustos

Queimador	Design ARILEX com saída de chama em todo o perímetro
Segurança	Termopar de segurança
Entrada de Gás	Traseira para otimização de espaço
Gás Padrão	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Válvulas	4
Queimadores	4
Potência	11 kW
Superfície Útil	1200x400 mm
Dimensões (LxPxA)	1206x450x233h mm
Peso Líquido	44 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução robusta para estabelecimentos com alta demanda, como restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de buffet, ou catering para eventos. A capacidade de grelhar uniformemente e sem "zonas frias" é crucial para o Chef Executivo que procura padronização na confeção e rapidez no serviço, especialmente durante picos de refeição. A facilidade de limpeza e a construção duradoura em aço inoxidável também o tornam um investimento inteligente para diretores de operações que valorizam a higiene e a longevidade do equipamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A proposta de valor deste fry-top distingue-se pela sua inovadora placa de confeção totalmente amovível, uma funcionalidade pensada para otimizar drasticamente os tempos de limpeza e manutenção diária, crucial para a eficiência de qualquer cozinha profissional. O design exclusivo do queimador ARILEX garante uma distribuição de calor sem precedentes, eliminando as habituais "zonas frias" e permitindo uma confeção homogénea em toda a superfície de 1200x400 mm. Adicionalmente, a robustez do aço inoxidável e a segurança certificada CE traduzem-se numa vida

útil prolongada e num desempenho fiável sob o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de confeção amovível??

A placa totalmente amovível permite uma limpeza profunda e eficiente, reduzindo significativamente o tempo necessário para a higienização do equipamento. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha profissional e otimizar a manutenção diária.

Como é garantida a distribuição uniforme do calor neste fry-top??

Este fry-top incorpora um queimador de design exclusivo ARILEX, com saída de chama em todo o perímetro. Este sistema assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme por toda a placa de grelhar, eliminando as indesejáveis "zonas frias" e garantindo uma confeção consistente dos alimentos.

Que tipos de gás são compatíveis com este equipamento??

De série, este equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano. Contudo, inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade para se adaptar à instalação de gás da sua cozinha.

Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume ou hotelaria??

Sim, com a sua superfície útil de 1200x400 mm e potência de 11 kW, é ideal para estabelecimentos com alta produtividade. A construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de confeção contínua suportam o ritmo intenso de restaurantes e serviços de catering com elevada demanda.

Qual a importância da entrada de gás na parte traseira do equipamento??

A entrada de gás posicionada na parte traseira do fry-top é uma característica que facilita significativamente a instalação. Permite um melhor aproveitamento do espaço na bancada da cozinha, sendo ideal para ambientes onde cada centímetro é valioso e a otimização do layout é prioritária.