

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top Eléctrico Cromo Duro 80cm 5.2kW AX80PECN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX80PECN	<b>Modelo:</b>	AX80PECN
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX80PECN

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de cromo duro 80cm, 5.2kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece confeitura uniforme, antiaderente e fácil limpeza para alta produtividade.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico Cromo Duro de 80cm AX80PECN**. Este equipamento robusto, com uma superfície de confeitura de 800x400 mm, garante resultados superiores e uma durabilidade excepcional. A placa de cromo duro de 15mm de espessura assegura uma distribuição de calor uniforme, permitindo grelhar alimentos rapidamente sem aderência, reduzindo o consumo de óleo e facilitando a limpeza. Ideal para operações de alto volume, este equipamento foi concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes, snack-bares e serviços de catering, mantendo a consistência e a qualidade em cada confeitura.

### fry-top eletrico cromo duro — Características Técnicas

<b>Superfície Útil</b>	800 x 400 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	806 x 450 x 200 mm
<b>Potência</b>	5,2 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato ajustável 40 a 300°C
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável 1 mm
<b>Material da Placa</b>	Aço com banho de cromo duro de 50 microns
<b>Espessura da Placa</b>	15 mm
<b>Babete</b>	80 mm de altura
<b>Resistências</b>	Aço inoxidável com revestimento INCOLOY

<b>Caixa de Gordura</b>	Frontal, integrada e removível
<b>Pés</b>	Altos e ajustáveis
<b>Certificação</b>	CE
<b>Peso Líquido</b>	60 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares movimentados, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering que exigem alta performance e versatilidade. Com a sua ampla superfície de grelhar, permite a confeção simultânea de carnes, peixe, ovos, legumes e até panquecas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A capacidade de manter uma temperatura constante entre 40°C e 300°C garante flexibilidade para preparar uma vasta ementa com resultados sempre perfeitos, desde uma cozedura suave a um selamento rápido e intenso.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste fry-top elétrico destaca-se pela sua construção premium e funcionalidade superior. A placa de cromo duro de 50 microns oferece uma durabilidade incomparável e uma superfície antiaderente natural que minimiza a necessidade de gordura, contribuindo para uma cozinha mais saudável e económica. As resistências de alta potência com revestimento INCOLOY garantem um aquecimento rápido e uma recuperação térmica excelente, crucial para manter a produtividade em serviço contínuo. Além disso, a facilidade de remoção da caixa de gordura e a estrutura em aço inoxidável simplificam os procedimentos de higiene, assegurando o cumprimento das normas HACCP e prolongando a vida útil do seu investimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a longevidade da placa de cromo duro??

*Para preservar a superfície de cromo duro, evite utensílios metálicos abrasivos e choques térmicos extremos. Limpe a placa após cada uso com uma espátula de nylon ou madeira para remover resíduos, seguido de um pano húmido e detergente suave.*

### Qual a melhor forma de limpar a caixa de recolha de gordura??

*A caixa de gordura frontal é facilmente removível para uma limpeza diária eficiente. Esvazie os resíduos acumulados e lave-a com água morna e sabão, ou coloque-a na máquina de lavar loiça, se compatível, para uma higiene completa.*

**Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??**

*É perfeitamente adequado para restaurantes de média a grande dimensão, snack-bars com alta procura, cozinhas de hotel e serviços de catering. A sua capacidade e robustez são ideais para cozinhas que necessitam de um equipamento versátil e de alto rendimento.*

**Como o controlo de temperatura afeta a confeção de diferentes alimentos??**

*O termostato ajustável de 40 a 300°C oferece controlo preciso, permitindo cozinhar delicadamente legumes a baixas temperaturas ou selar rapidamente carnes a altas temperaturas. Esta flexibilidade é crucial para otimizar a confeção de uma ampla variedade de pratos.*

**A instalação elétrica de 400V é comum em cozinhas profissionais??**

*Sim, a tensão de 400V é o padrão para a maioria dos equipamentos elétricos de alta potência em cozinhas profissionais. Garante a energia necessária para o desempenho ideal do equipamento, mas requer uma instalação elétrica trifásica adequada.*