

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top Elétrico 40 cm Placa Retificada 15mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FRYERN	Modelo:	40FRYERN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	40FRYERN
Energia	Elétrico
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Confeção eficiente com o fry-top elétrico 40cm. Placa retificada de 15mm para durabilidade e resultados perfeitos em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Um fry-top elétrico de bancada como este é um investimento crucial para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a qualidade na confeção. Com a sua placa retificada de 15mm e aquecimento rápido, este equipamento permite selar alimentos na perfeição, mantendo os sucos e intensificando o sabor. A capacidade de atingir temperaturas entre 40 e 300°C garante versatilidade para grelhar carnes, peixes, legumes e até preparar sandes quentes, adaptando-se a diversas ementas. A construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta durabilidade asseguram um desempenho consistente mesmo em picos de trabalho.

fry-top elétrico 40cm — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável (1.2 mm)
Material da Placa	Aço retificado com tratamento anti-oxidação (15 mm)
Dimensões da Placa Útil	302 x 396 mm
Número de Comandos	1
Potência das Resistências	3,9 kW
Potência Total	3,9 kW
Voltagem	400 V
Intervalo de Temperatura	40°C a 300°C
Contactador	Sim (1)
Peso	35 kg
Dimensões (LxPxA)	385 x 587 x 364 mm

Pés Ajustáveis	Sim
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para estabelecimentos com espaço limitado que não abdicam da qualidade de confecção. É uma solução robusta para restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares movimentados, ou cozinhas de hotelaria que necessitem de um ponto de grelhar flexível e de alto rendimento para o serviço contínuo. A sua versatilidade torna-o indispensável para a criação de ementas variadas, desde o pequeno-almoço ao jantar, garantindo sempre resultados profissionais.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua placa de aço retificado de 15mm com tratamento anti-oxidação, que garante uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excecional, superando chapas convencionais. O design inteligente com ressalto soldado impede a acumulação de gorduras, simplificando a limpeza e elevando os padrões de higiene na sua cozinha. Adicionalmente, as resistências INCOLOY de fabrico italiano e o termóstato preciso garantem um controlo de temperatura rigoroso e uma recuperação térmica rápida, essencial para o ritmo exigente da restauração.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção diária do fry-top??

Após cada utilização, e com o equipamento arrefecido, raspe suavemente os resíduos alimentares da placa. Utilize um desengordurante específico para aço inoxidável e uma espátula não abrasiva para remover a gordura acumulada, garantindo a longevidade e higiene do seu grelhador.

Qual a voltagem necessária para a instalação deste equipamento??

Este modelo de fry-top elétrico requer uma voltagem de 400 V, o que indica uma ligação trifásica. Confirme a compatibilidade da sua instalação elétrica com esta especificação para um funcionamento seguro e eficiente do aparelho.

Que tipo de alimentos posso confecionar com o termóstato regulável de 40 a 300°C??

O amplo controlo de temperatura permite desde manter alimentos quentes (40°C) até selar bifes com crosta perfeita (300°C). É ideal para grelhar carnes vermelhas, aves, peixe, legumes frescos, ovos, e até pão, oferecendo grande flexibilidade na ementa.

A placa retificada de 15mm oferece alguma vantagem em relação a outras espessuras??

Sim, a espessura de 15mm da placa retificada proporciona uma retenção e distribuição de calor superior, reduzindo os pontos frios e garantindo uma cozedura mais uniforme. Isto é crucial para resultados consistentes e para suportar o uso intensivo sem perdas significativas de temperatura.

É possível integrar este fry-top em sistemas de cozinha modular??

Sendo um equipamento de bancada da Linha 600, este fry-top foi concebido para se integrar perfeitamente em configurações de cozinha modular com outros equipamentos da mesma linha. As suas dimensões de 385x587x364mm permitem um encaixe harmonioso e eficiente no seu espaço de trabalho.