

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-Top a Gás Aço Retificado 130 cm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX130FRYGRN	Modelo:	AX130FRYGRN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX130FRYGRN
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Este fry-top a gás profissional de 130 cm, com superfície em aço retificado, oferece alta performance e durabilidade para cozinhas de grande volume. Ideal para selar e grelhar com precisão e eficiência.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fry-top a gás com superfície de aço retificado de 130 cm da Linha 600 é a solução ideal para confeções de alto volume. O seu design robusto e a tecnologia de aquecimento uniforme garantem uma performance superior para selar carnes, grelhar legumes e preparar uma vasta ementa com eficiência e precisão. Otimize o tempo de serviço e garanta resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência no seu restaurante ou hotel.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Material Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Espessura da Placa	15 mm, aço retificado com tratamento antioxidação
Peitoral	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado
Válvulas	4
Queimadores	8
Potência	22 kW
Superfície Útil	1226×396 mm
Dimensões (LxPxA)	1310 x 587 x 364 mm
Peso Líquido	92 kg
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Segurança	Termopar de segurança, Certificado CE
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Pés	Altos e ajustáveis, robustos

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é indispensável para qualquer cozinha profissional que exija alta produção e versatilidade. Ideal para restaurantes à la carte, buffets de hotel, cafeterias movimentadas e serviços de catering, permite confeccionar simultaneamente uma vasta gama de alimentos, desde bifes e hambúrgueres a ovos e vegetais grelhados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para ambientes de trabalho intensivos, onde a higiene e a eficiência são cruciais para a fluidez do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top a gás traduz-se em investimento na durabilidade e performance da sua cozinha. A placa em aço retificado de 15 mm e o tratamento antioxidação garantem uma vida útil prolongada e uma superfície de confeitaria resistente ao uso contínuo. O sistema de queimadores otimizado elimina zonas frias, assegurando um cozinhado uniforme e de alta qualidade, reduzindo desperdícios e otimizando o tempo de preparação, elementos críticos para a rentabilidade do seu negócio. A caixa de gordura frontal de grande capacidade facilita a limpeza diária, mantendo os padrões HACCP sem esforço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa em aço retificado??

A placa em aço retificado de 15 mm oferece uma superfície de cozinhado extremamente durável e com excelente retenção e distribuição de calor. Este material, com tratamento antioxidação, garante uma longevidade superior e evita a deformação, crucial para um desempenho constante em ambientes de alta exigência.

Como se garante a distribuição uniforme do calor?

O equipamento incorpora um design de queimador inovador com saída de chama em todo o seu perímetro. Esta conceção assegura uma distribuição homogénea do calor por toda a superfície da placa, eliminando por completo as temidas