

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 Gás Aço Retificado 61cm c/ Grelha Pedra Vulcânica

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYGRBN	Modelo:	AX70FRYGRBN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX70FRYGRBN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-top a gás robusto em aço retificado e grelhador com pedra vulcânica, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 11 kW para confeitão rápida e uniforme.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas de alta performance, este equipamento combina a eficácia de um fry-top a gás com a versatilidade de um grelhador com pedra vulcânica, otimizando o espaço e a capacidade de confeitão. Permite preparar simultaneamente uma vasta gama de alimentos, desde carnes seladas e vegetais salteados na chapa de aço retificado, até suculentos grelhados com o sabor e aroma característicos da pedra vulcânica, garantindo resultados consistentes e de excelência. A robustez da sua construção em aço inoxidável e a distribuição uniforme do calor asseguram durabilidade e eficiência energética, mesmo nos períodos de maior procura no seu estabelecimento.

Fry-Top a gás — Características Técnicas

Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Espessura da Placa	15 mm
Tipo de Placa	Aço retificado com tratamento antioxidação
Grelha	Aço inoxidável ranhurada com fornecimento de pedra vulcânica
Peitoral Traseiro	100 mm de altura e 2 mm de espessura (soldado)
Controlos	Metálicos de liga de zinco com marcação de potência (máx/mín)
Caixa de Gordura	Frontal, grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)

Pés	Altos e ajustáveis, robustos
Queimador	Design especial com saída de chama em todo o perímetro (sem “zonas frias”)
Segurança	Termopar de segurança
Entrada de Gás	Traseira (facilita instalação)
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Válvulas	2
Queimadores	4
Potência Total	11 kW
Superfície Útil	610×396 mm
Dimensões (LxPxA)	692x587x364h mm
Peso Líquido	50 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e snack-bares que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade dos pratos. Perfeito para o Chef Executivo que necessita de flexibilidade para confeccionar desde pequenos-almoços rápidos, como ovos e bacon, a almoços e jantares de alto volume, com carnes grelhadas e vegetais salteados. A sua capacidade de resposta é crucial para o controlo eficaz do fluxo de serviço durante o pico das refeições, garantindo pratos no ponto certo e redução do tempo de espera.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração de um fry-top de aço retificado com um grelhador de pedra vulcânica num só módulo de confeção distingue este equipamento, oferecendo uma versatilidade sem igual na preparação de ementas diversas. A placa de 15mm em aço retificado garante uma transferência térmica excecional e resistência à oxidação, enquanto a grelha de pedra vulcânica confere aos seus grelhados um sabor autêntico e uma textura ideal. O design inteligente dos queimadores elimina zonas frias,

assegurando um aquecimento uniforme e preciso. Além disso, a caixa de gordura frontal de grande capacidade simplifica a limpeza pós-serviço, fator crítico para a manutenção das normas HACCP no seu espaço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento combinado??

Pode confeccionar uma vasta gama de pratos. A chapa é ideal para ovos, bacon, legumes salteados e selar carnes, enquanto a grelha de pedra vulcânica é perfeita para frango, peixe, salsichas e outros alimentos que beneficiam de um grelhado direto com sabor fumado.

Como se processa a limpeza e manutenção da superfície de confeitação??

A caixa de gordura frontal é facilmente removível, facilitando a recolha de resíduos. Recomenda-se raspar a placa e a grelha após cada uso com utensílios adequados e proceder à limpeza profunda com desengordurantes específicos para aço inoxidável, após o arrefecimento completo.

Este equipamento pode ser ligado a diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a sua conversão para gás natural. A entrada de gás traseira otimiza a instalação em cozinhas com restrições de espaço.

Qual a capacidade de produção deste fry-top com grelhador para um serviço movimentado??

Com uma superfície útil de 610x396 mm e 11 kW de potência distribuída por quatro queimadores, o equipamento foi concebido para lidar com volumes consideráveis. Permite a confeitação simultânea de diversos pratos, sendo ideal para serviços contínuos em restaurantes de média e grande dimensão.

Que vantagem oferece a chapa em aço retificado e a grelha com pedra vulcânica??

A chapa em aço retificado com tratamento antioxição assegura uma superfície robusta, duradoura e fácil de limpar, ideal para selar e saltear. A grelha com pedra vulcânica proporciona uma distribuição de calor mais natural e um sabor fumado autêntico aos alimentos, similar a um grelhador tradicional.