

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 Gás Cromoduro + Grelhador Pedra Lávica 70cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRYGCBN	Modelo:	AX70FRYGCBN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX70FRYGCBN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Fry-Top a gás cromoduro e grelhador a gás com pedra lávica, 70cm de largura. Confeção uniforme, durabilidade e sabor autêntico para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeção combina a versatilidade de um fry-top a gás com placa cromoduro e a autenticidade de um grelhador a gás com pedra lávica, otimizando o seu espaço de trabalho. Ideal para estabelecimentos que servem uma vasta ementa, permite grelhar carnes, peixes e vegetais, enquanto simultaneamente confeciona ovos, panquecas ou tostas na chapa, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada serviço.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

Modelo	AX70FRYGCBN
Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Placa Fry-Top	Aço com banho de cromo duro de 50 microns, 15 mm de espessura
Grelhador	Grelha ranhurada em aço inoxidável com pedra vulcânica
Peitoral Anti-salpicos	100 mm de altura, 2 mm de espessura, soldado
Controles	Metálicos de liga de zinco de alta qualidade com marcação de potência
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Queimadores	4, design ARILEX para distribuição uniforme de calor
Potência	11 kW
Válvulas	2 com termopar de segurança

Superfície Útil	610×396 mm
Dimensões (LxPxA)	692x587x364h mm
Peso Líquido	50 kg
Alimentação a Gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Pés	Altos e ajustáveis, muito robustos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é perfeito para o ambiente dinâmico de restaurantes com ementas variadas, snack-bars de alta rotação e hotéis que oferecem pequenos-almoços e buffets. Permite aos chefs preparar múltiplos pratos em simultâneo, desde bifes selados na perfeição e mariscos grelhados na pedra lávica, a ovos estrelados e bacon crocante no fry-top, acelerando o serviço durante os períodos de maior afluxo e expandindo as opções culinárias disponíveis.

Porquê Escolher Este Equipamento

A placa de cozinhado cromoduro de 50 microns garante uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, enquanto o grelhador de pedra lávica confere aos alimentos um sabor fumado autêntico e uma textura ideal. O design inovador do queimador ARILEX elimina zonas frias, assegurando uma confeção sempre uniforme. A caixa de gordura frontal de grande capacidade, de fácil remoção, e os peitorais anti-salpicos soldados diretamente à estrutura, demonstram um foco na higiene e na funcionalidade para o dia a dia da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa cromoduro no fry-top??

A placa cromoduro de 50 microns oferece uma superfície extremamente resistente a riscos e corrosão, além de aquecer de forma mais uniforme e reter o calor por mais tempo. Isso resulta numa cozedura mais eficiente e numa redução do consumo energético, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como o grelhador de pedra lávica melhora a qualidade dos alimentos??

A pedra lávica absorve a gordura dos alimentos e transfere um calor húmido e constante, conferindo aos seus grelhados um sabor defumado e uma suculência incomparáveis. Este método de confeção é altamente valorizado pela sua capacidade de realçar o sabor natural dos ingredientes.

Quais são as opções de ligação a gás para este equipamento??

O equipamento é fornecido predisposto para gás propano-butano, o que o torna flexível para diferentes tipos de instalações. Além disso, inclui injetores para conversão a gás natural, permitindo uma adaptação fácil à infraestrutura de gás disponível na sua cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento combinado??

A limpeza é facilitada pela placa cromoduro lisa e pela caixa de gordura frontal de grande capacidade, facilmente removível para esvaziamento. A grelha ranhurada em aço inoxidável e a pedra lávica requerem uma limpeza regular para remover resíduos, contribuindo para a durabilidade e higiene.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 692x587x364h mm, este fry-top e grelhador é uma solução eficiente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais mais pequenas ou para integrar em linhas de confeção existentes. A sua capacidade de combinar duas funções num só módulo é ideal para a maximização do espaço.