

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 a Gás 100 cm – Placa Aço Laminado

Informacoes do Produto

SKU:	AX100PGLN	Modelo:	AX100PGLN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX100PGLN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Prepare carnes, peixe e legumes com excelência. Este fry-top a gás 100 cm assegura distribuição de calor uniforme e limpeza sem esforço para a sua cozinha.

Descricao Completa

Otimize a confeitação na sua cozinha profissional com o **Fry-Top a Gás de 100 cm com Placa em Aço Laminado**. Este equipamento robusto e de alto desempenho é projetado para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis e snack-bares, garantindo resultados de grelhados consistentes e eficientes para uma variedade de pratos.

fry-top a gás — Top a Gás — Principais Vantagens

Este **grelhador industrial** destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e conformidade com as normas CE. A placa de grelhar de 6 mm em aço laminado, com proteção antioxidação, proporciona uma superfície ideal para cozinhar. Com três queimadores de design exclusivo ARILEX, a distribuição de calor é uniforme em todo o perímetro, eliminando as indesejáveis "zonas frias" e assegurando uma confeitação perfeita em cada utilização.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço laminado com 6 mm de espessura e proteção antioxidação
Queimadores	3 (design ARILEX com saída de chama perimetral)
Válvulas	3
Potência Total	8,25 kW
Superfície Útil	1000×400 mm
Dimensões	1006 x 450 x 233h mm
Peso Líquido	29 kg

Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Tipo de Gás Padrão	Propano-Butano (injetores para gás natural incluídos)
Segurança	Termopar de segurança
Certificação	CE
Características Adicionais	Placa removível, peitoral de 36 mm, caixa de gordura frontal de grande capacidade, pés altos e ajustáveis

Aplicações Profissionais

Este **grelhador industrial** é perfeitamente adequado para cozinhas de volume elevado, como restaurantes de ementa variada, hotéis com serviço de buffet, ou snack-bares que necessitam de um desempenho contínuo. A ampla superfície de confeitação de 1000x400 mm permite gerir picos de procura com facilidade, desde a preparação do pequeno-almoço até ao serviço de jantar, garantindo que os seus pratos cheguem à mesa com a temperatura e textura ideais. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram consistência e controlo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua cozinha irá beneficiar imensamente da engenharia superior deste aparelho. A placa de grelhar totalmente removível é uma mais-valia que reduz significativamente o tempo de limpeza e manutenção, um fator crítico em qualquer estabelecimento de restauração. Além disso, o design exclusivo do queimador assegura uma distribuição de calor uniforme em toda a superfície, eliminando as "zonas frias" e permitindo uma confeitação homogénea. Esta característica garante não só a qualidade dos alimentos, mas também otimiza o consumo de gás, traduzindo-se em poupanças operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a placa de grelhar??

A placa de grelhar é totalmente removível, facilitando a limpeza. Recomenda-se raspar os resíduos após cada utilização e limpar com um desengordurante específico para superfícies de aço laminado, enxaguando bem.

Este equipamento é compatível com gás natural??

Sim, o fry-top é fornecido predisposto para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão e utilização com gás natural. A alteração deve ser realizada por um técnico

qualificado.

Como assegurar uma distribuição de calor ideal??

O design do queimador com saída de chama em todo o perímetro garante uma distribuição uniforme do calor. Evite sobrecarregar uma única área da placa para manter a consistência térmica durante o serviço.

Qual a capacidade da caixa de gordura??

O fry-top possui uma caixa de gordura frontal de grande capacidade, integrada no móvel e facilmente removível. Isto permite uma gestão eficiente dos resíduos de confeção, mesmo em períodos de maior atividade.

É fácil instalar este equipamento numa cozinha existente??

Com uma entrada de gás localizada na parte traseira e pés altos e ajustáveis, este fry-top foi concebido para uma instalação flexível. A sua adaptabilidade otimiza o aproveitamento do espaço em qualquer configuração de cozinha.