

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

Fry-Top a Gás Chapa Laminada + Fogão 40cm - Modelo 80PGLFN

Informacoes do Produto

SKU:	AX80PGLFN	Modelo:	AX80PGLFN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX80PGLFN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com chapa laminada e fogão industrial de 40cm. Aço inox, placa removível para limpeza fácil e calor uniforme para cozinhados perfeitos.

Descricao Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha profissional com este equipamento de confeitaria combinado, uma solução robusta que integra um **fry-top a gás com chapa laminada** e um potente **fogão industrial a gás**. Concebido para garantir uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, elimina as "zonas frias", assegurando cozinhados consistentes e de alta qualidade. A sua placa de grelhar totalmente removível redefine a facilidade de limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua operação.

Fry-Top a Gás — Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Placa para Assar	Aço laminado de 6 mm de espessura com proteção antioxidação
Peitoral	36 mm de altura
Controlos	Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo
Caixa de Gordura	Frontal, grande capacidade, integrada e removível
Ignição	Piezoelétrica (1 por válvula de gás)
Pés	Altos, ajustáveis e robustos
Queimadores	2 (design para distribuição uniforme de calor)
Potência Total	2,75 kW (fry-top) + 5,8 kW (fogão) = 8,55 kW
Superfície Útil	400×400 mm (fry-top) + 400×400 mm (fogão)
Dimensões (LxPxA)	806 x 450 x 233 mm

Peso Líquido	26 kg
Ligação de Gás	Traseira (predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos)
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B que procuram maximizar a produtividade em restaurantes, snack-bares, cafeterias e unidades de catering. A combinação de um grelhador de chapa laminada com um fogão industrial permite preparar uma vasta ementa, desde carnes seladas e legumes grelhados até molhos e acompanhamentos, tudo no mesmo módulo. A sua conceção compacta com entrada de gás traseira otimiza o espaço, tornando-o perfeito para cozinhas com área limitada que exigem alta performance.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste fry-top com fogão reside na sua inovadora placa de grelhar totalmente removível, que simplifica drasticamente os procedimentos de limpeza e manutenção diária, um fator crítico para a eficiência operacional e o cumprimento das normas HACCP. A robustez da construção em aço inoxidável, a ignição piezoelétrica para um arranque rápido e seguro, e a garantia de uma distribuição térmica sem falhas, asseguram durabilidade e resultados culinários de excelência, elevando a qualidade do serviço contínuo no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da placa de grelhar removível??

A placa de grelhar ser totalmente removível facilita significativamente as tarefas de limpeza e manutenção. Isto permite uma higiene superior e agiliza a preparação do espaço para o próximo serviço, reduzindo o tempo de inatividade.

Este equipamento é adequado para que tipo de gás??

O módulo é fornecido predisposto para gás propano-butano. Contudo, inclui injetores específicos para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação conforme a sua infraestrutura.

Como é garantida uma cozedura uniforme na placa de grelhar??

A placa de grelhar foi concebida com um sistema de queimadores que assegura a saída de chama em todo o seu perímetro. Isso garante uma distribuição homogênea do calor por toda a superfície de cozedura, eliminando as indesejáveis "zonas frias" para resultados consistentes.

Quais as dimensões da superfície útil para confeção??

Este equipamento oferece uma superfície útil combinada de 400x400 mm para o fry-top e 400x400 mm para a zona do fogão. Esta configuração permite a preparação simultânea de diversos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Como a caixa de gordura contribui para a higiene e manutenção??

A caixa de gordura frontal, de grande capacidade e integrada no móvel, é facilmente removível. Isto simplifica a recolha e descarte de resíduos, contribuindo para uma manutenção rápida e para o cumprimento rigoroso das normas de higiene na sua cozinha.