

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 Profissional 80 cm Placa Cromodura 15mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX80PGCN	Modelo:	AX80PGCN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX80PGCN
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

O fry-top a gás ARILEX de 80 cm com placa cromodura de 15 mm garante confeitura rápida e uniforme. Ideal para cozinhas profissionais, oferece máxima durabilidade e limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fry-top a gás de 80 cm com placa cromodura de 15 mm oferece uma superfície de confeitura robusta e de aquecimento excepcionalmente uniforme. A sua construção em aço inoxidável, com acabamento acetinado de 1 mm de espessura, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para um serviço contínuo e eficiente em restaurantes e estabelecimentos de restauração. A tecnologia de aquecimento avançada assegura resultados de confeitura consistentes, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade dos pratos servidos.

Fry-Top a Gás 80 cm Cromoduro 15mm — Características Técnicas

Válvulas	2
Queimadores	3
Potência	8,25 kW
Superfície Útil	800×400 mm
Dimensões (LxPxA)	806x450x280h mm
Peso Líquido	47 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm
Material da Placa	Aço cromoduro de 15 mm
Tipo de Gás	Propano-butano (inclui injetores para gás natural)
Segurança	Termopar de segurança

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a solução ideal para cozinhas de elevado volume, como restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de buffet, cantinas e snack-bares que procuram um equipamento de confeção robusto e de alta performance. Permite a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, assegurando sempre uma cozedura precisa e um acabamento perfeito, mesmo durante os períodos de maior procura no serviço. A sua superfície de 80x40 cm é perfeita para a *mise en place* de grandes quantidades, agilizando o trabalho da equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A placa cromodura de 15 mm, uma das mais espessas do mercado, destaca-se pela sua capacidade superior de retenção e distribuição uniforme de calor, eliminando as