

# 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 80cm Aço Laminado 6mm Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |          |
|--------|----------|---------|----------|
| SKU:   | AX80PGLN | Modelo: | AX80PGLN |
| Marca: | ARILEX   | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | ARILEX     |
| Modelo     | AX80PGLN   |
| Energia    | Gás        |
| Instalação | De Bancada |

### Descricao Resumida

Fry-Top a gás 80cm com placa em aço laminado de 6mm para distribuição uniforme do calor. Fácil de limpar e ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fry-top a gás de 80cm foi concebido para chefs que exigem precisão e rendimento no seu dia-a-dia. Equipado com uma robusta placa em aço laminado de 6mm, garante uma distribuição de calor sem falhas, eliminando zonas frias e assegurando uma cozedura uniforme em cada preparação. A sua construção em aço inoxidável e o design inteligente com placa totalmente removível não só facilitam o transporte e a manutenção, como também simplificam a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha profissional.

Fry-Top a gás — Características Técnicas

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Válvulas              | 3                                                     |
| Queimadores           | 3                                                     |
| Potência              | 8,25 kW                                               |
| Superfície Útil       | 800×400 mm                                            |
| Dimensões (LxPxA)     | 806x450x233h mm                                       |
| Peso Líquido          | 24 kg                                                 |
| Construção da Carcaça | Aço inoxidável com acabamento acetinado (1 mm)        |
| Material da Placa     | Aço laminado (6 mm espessura)                         |
| Peitoral              | Aço laminado com proteção antioxidação (36 mm altura) |
| Controles             | Baquelite cromado com marcador de máximo/mínimo       |

|                               |                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Caixa de Gordura</b>       | Frontal, grande capacidade, integrada, removível                      |
| <b>Ignição</b>                | Piezoelétrica (1 por válvula de gás)                                  |
| <b>Pés</b>                    | Altos e ajustáveis, robustos                                          |
| <b>Queimador</b>              | Design exclusivo ARILEX com saída de chama perimetral                 |
| <b>Segurança</b>              | Termopar de segurança, Certificado CE                                 |
| <b>Entrada de Gás</b>         | Traseira                                                              |
| <b>Compatibilidade de Gás</b> | Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos |

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com um elevado volume de serviço, snack-bares dinâmicos ou cozinhas de hotelaria que requerem um equipamento de confeitaria fiável e versátil. A potência dos seus queimadores e a vasta superfície útil de 800x400 mm permitem grelhar diversos alimentos simultaneamente, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, acelerando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua capacidade de resposta e a consistência na cozedura tornam-no indispensável para ementas que valorizam a qualidade e a rapidez.

## Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento de grelhar é a sua placa em aço laminado de 6mm, que não só retém e distribui o calor de forma excepcional, como é também totalmente removível, uma funcionalidade única que revoluciona a rotina de limpeza e manutenção. O sistema de queimadores ARILEX, com saída de chama perimetral, assegura que não existem "zonas frias", um problema comum em equipamentos de grelhar convencionais. Adicionalmente, a ignição piezoelétrica e a caixa de gordura frontal de grande capacidade, integrada no design, demonstram um foco na segurança e na facilidade de operação, superando as expectativas em ambientes de restauração exigentes.

## Perguntas Frequentes

### Como a placa removível facilita a manutenção do fry-top??

*A placa de cozedura é totalmente removível, permitindo que seja retirada para uma limpeza profunda e higienização fora da estrutura principal do equipamento. Esta característica simplifica a remoção de*

resíduos de alimentos e gordura, otimizando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

### **Qual a vantagem da distribuição uniforme de calor nesta placa de grelhar??**

A distribuição uniforme de calor é garantida pelo design exclusivo do queimador, que emite chama por todo o perímetro da placa. Isto elimina as tradicionais "zonas frias", assegurando que todos os alimentos na superfície do fry-top cozinham de maneira homogênea, resultando em preparações consistentes e de alta qualidade.

### **Este fry-top a gás pode ser convertido para gás natural??**

Sim, este fry-top a gás é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para conversão para gás natural. A mudança é um processo técnico simples, que deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

### **Onde se localiza a entrada de gás para otimizar o espaço??**

A entrada de gás está estrategicamente localizada na parte traseira do equipamento, o que permite uma instalação mais discreta e um maior aproveitamento do espaço na bancada da cozinha. Este detalhe é crucial em ambientes profissionais onde cada centímetro é valioso para a eficiência operacional.

### **Quais são as dimensões da superfície útil de cozedura??**

A superfície útil de cozedura deste equipamento é de 800×400 mm, oferecendo um espaço generoso para preparar múltiplos pratos em simultâneo. Esta dimensão é ideal para cozinhas com volume médio a alto, permitindo flexibilidade na confeção e otimização do tempo de serviço.