

# 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 Elétrico Aço Laminado 6mm 600mm 60PELN

### Informacoes do Produto

|        |          |         |          |
|--------|----------|---------|----------|
| SKU:   | AX60PELN | Modelo: | AX60PELN |
| Marca: | ARILEX   | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|         |          |
|---------|----------|
| Marca   | ARILEX   |
| Modelo  | AX60PELN |
| Energia | Elétrico |

### Descricao Resumida

Fry-top elétrico de bancada com placa de aço laminado de 6mm para confeitãr rápida e uniforme. Controlo de temperatura 40-300°C. Ideal para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Um fry-top elétrico robusto é um pilar em qualquer cozinha profissional que exija velocidade e resultados consistentes. Concebido para chefs e gestores de restauraçãr que procuram otimizar o fluxo de trabalho, este equipamento permite uma confeitãr eficiente de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e sanduíches, sem comprometer a qualidade. Com a sua chapa de aço laminado de 6mm, garante uma distribuiçãr uniforme do calor e uma excelente retençãr de temperatura, ideal para o serviçr contínuo e para suportar o ritmo acelerado das horas de ponta, minimizando os tempos de espera e aumentando a satisfaçãr do cliente.

### fry-top elétrico — Características Técnicas

|                            |                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Certificaçãr               | CE                                                                              |
| Material da Estrutura      | Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1 mm                                 |
| Espessura da Chapa         | Aço laminado de 6 mm com proteçãr antioxidaçãr                                  |
| Altura do Peitoral         | 36 mm                                                                           |
| Resistores                 | Aço inoxidável com revestimento INCOLOY de alta potência (fabricados em Itália) |
| Controles                  | 1 x Baquelite cromado de alta qualidade com marcador de máximo/mínimo           |
| Caixa de Gordura           | Frontal, grande capacidade, integrada no móvel e facilmente removível           |
| Pés                        | Altos e ajustáveis, muito robustos                                              |
| Indicador de Funcionamento | Luz indicadora de operaçãr do resistor                                          |

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Termostato</b>        | Ajustável de 40 a 300°C |
| <b>Potência</b>          | 4 kW                    |
| <b>Tensão</b>            | 230 V                   |
| <b>Superfície Útil</b>   | 600×400 mm              |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 606x450x200h mm         |
| <b>Peso Líquido</b>      | 19 kg                   |

### Aplicações Profissionais

---

Este fry-top elétrico é a solução ideal para restaurantes de média e alta afluência, snack-bares, cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento versátil e de alto desempenho. A sua superfície útil de 600x400 mm é perfeita para preparar várias porções em simultâneo, agilizando a produção durante o rush do almoço ou jantar. Desde pequenos-almoços completos a grelhados elaborados para ementas de almoço, a precisão da temperatura e a robustez da chapa asseguram uma confeção perfeita, respondendo às exigências de qualquer menu moderno.

### Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue este equipamento é a sua construção pensada para a durabilidade e performance. A chapa de aço laminado de 6mm, fabricada com proteção antioxidação, oferece uma resiliência superior e uma capacidade térmica que se traduz em grelhados perfeitamente selados e sumarentos. Os resistores de alta potência, produzidos em Itália com revestimento INCOLOY, garantem uma recuperação rápida de temperatura e uma vida útil prolongada. A combinação de aço inoxidável acetinado e a facilidade de limpeza, com uma caixa de gordura frontal integrada e removível, assegura uma operação higiénica e uma manutenção simplificada, crucial para cumprir as normas HACCP.

### Perguntas Frequentes

---

#### Como se garante a distribuição uniforme do calor??

*A chapa de 6mm em aço laminado assegura uma excelente distribuição e retenção de calor, eliminando pontos frios e quentes para uma confeção sempre consistente e homogénea, crucial para a qualidade dos seus pratos.*

**Qual a manutenção necessária para a chapa de grelhar??**

*A manutenção é simplificada pela caixa de gordura frontal de grande capacidade, que é facilmente removível. Recomenda-se a limpeza regular da superfície da chapa após cada utilização e da caixa de gordura para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.*

**Este fry-top é adequado para quais tipos de alimentos??**

*É extremamente versátil, ideal para grelhar carnes, peixes, legumes, ovos, bacon e sanduíches, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias. A sua amplitude de temperatura de 40 a 300°C adapta-se a diversas necessidades de confeção.*

**Que certificações possui este equipamento??**

*Este equipamento possui certificação CE, garantindo que cumpre com os rigorosos padrões de segurança e desempenho exigidos na União Europeia para equipamentos de cozinha profissionais.*

**A que temperatura máxima pode a chapa operar??**

*O termostato de alta qualidade permite ajustar a temperatura de trabalho desde 40°C até um máximo de 300°C, oferecendo um controlo preciso para diferentes tipos de confeção e resultados culinários.*