

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 Cromo Duro 80cm 5.2kW AX80PECN

Informacoes do Produto

SKU:	AX80PECN	Modelo:	AX80PECN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX80PECN
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Fry-top elétrico de cromo duro 80cm, 5.2kW. Ideal para cozinhas profissionais, oferece confeitão uniforme, antiaderente e fácil limpeza para alta produtividade.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o **Fry-Top Elétrico Cromo Duro de 80cm AX80PECN**. Este equipamento robusto, com uma superfície de confeitão de 800x400 mm, garante resultados superiores e uma durabilidade excecional. A placa de cromo duro de 15mm de espessura assegura uma distribuição de calor uniforme, permitindo grelhar alimentos rapidamente sem aderência, reduzindo o consumo de óleo e facilitando a limpeza. Ideal para operações de alto volume, este equipamento foi concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes, snack-bares e serviços de catering, mantendo a consistência e a qualidade em cada confeitão.

fry-top eletrico cromo duro — Características Técnicas

Superfície Útil	800 × 400 mm
Dimensões (LxPxA)	806 x 450 x 200 mm
Potência	5,2 kW
Tensão	400 V
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável 40 a 300°C
Material da Estrutura	Aço inoxidável 1 mm
Material da Placa	Aço com banho de cromo duro de 50 microns
Espessura da Placa	15 mm
Babete	80 mm de altura
Resistências	Aço inoxidável com revestimento INCOLOY

Caixa de Gordura	Frontal, integrada e removível
Pés	Altos e ajustáveis
Certificação	CE
Peso Líquido	60 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares movimentados, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering que exigem alta performance e versatilidade. Com a sua ampla superfície de grelhar, permite a confeção simultânea de carnes, peixe, ovos, legumes e até panquecas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A capacidade de manter uma temperatura constante entre 40°C e 300°C garante flexibilidade para preparar uma vasta ementa com resultados sempre perfeitos, desde uma cozedura suave a um selamento rápido e intenso.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fry-top elétrico destaca-se pela sua construção premium e funcionalidade superior. A placa de cromo duro de 50 microns oferece uma durabilidade incomparável e uma superfície antiaderente natural que minimiza a necessidade de gordura, contribuindo para uma cozinha mais saudável e económica. As resistências de alta potência com revestimento INCOLOY garantem um aquecimento rápido e uma recuperação térmica excelente, crucial para manter a produtividade em serviço contínuo. Além disso, a facilidade de remoção da caixa de gordura e a estrutura em aço inoxidável simplificam os procedimentos de higiene, assegurando o cumprimento das normas HACCP e prolongando a vida útil do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da placa de cromo duro??

Para preservar a superfície de cromo duro, evite utensílios metálicos abrasivos e choques térmicos extremos. Limpe a placa após cada uso com uma espátula de nylon ou madeira para remover resíduos, seguido de um pano húmido e detergente suave.

Qual a melhor forma de limpar a caixa de recolha de gordura??

A caixa de gordura frontal é facilmente removível para uma limpeza diária eficiente. Esvazie os resíduos acumulados e lave-a com água morna e sabão, ou coloque-a na máquina de lavar loiça, se compatível, para uma higiene completa.

Este fry-top é adequado para quais tipos de estabelecimentos??

É perfeitamente adequado para restaurantes de média a grande dimensão, snack-bares com alta procura, cozinhas de hotel e serviços de catering. A sua capacidade e robustez são ideais para cozinhas que necessitam de um equipamento versátil e de alto rendimento.

Como o controlo de temperatura afeta a confeção de diferentes alimentos??

O termostato ajustável de 40 a 300°C oferece controlo preciso, permitindo cozinhar delicadamente legumes a baixas temperaturas ou selar rapidamente carnes a altas temperaturas. Esta flexibilidade é crucial para otimizar a confeção de uma ampla variedade de pratos.

A instalação elétrica de 400V é comum em cozinhas profissionais??

Sim, a tensão de 400V é o padrão para a maioria dos equipamentos elétricos de alta potência em cozinhas profissionais. Garante a energia necessária para o desempenho ideal do equipamento, mas requer uma instalação elétrica trifásica adequada.