

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: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Industrial Trifásica 3 Cubas 12L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRE121212GTR	Modelo:	100FRE121212GTR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100FRE121212GTR

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica trifásica compacta com 3 cubas de 12L para alta produção em cozinhas profissionais. Ideal para diversidade sem mistura de sabores, com fácil limpeza e segurança.

Descrição Completa

Concebida para as exigências da restauração moderna, esta fritadeira elétrica industrial trifásica redefine a eficiência na sua cozinha. Com as suas três cubas independentes de 12 litros, permite preparar simultaneamente uma vasta gama de fritos, desde batatas a peixe e rissóis, sem qualquer contaminação de sabores. A sua construção robusta em aço inoxidável e design compacto da Linha 600 garante durabilidade e um desempenho de alta capacidade, mesmo em espaços limitados. Invista numa solução que acelera o serviço e otimiza a qualidade dos seus pratos fritos.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Número de Cubas	3
Capacidade por Cuba	12 Litros
Capacidade de Óleo por Cuba	10 Litros
Potência por Cuba	7,5 kW (Total 22,5 kW)
Voltagem	230V Trifásica
Dimensões (LxPxA)	1115 x 523 x 392h mm
Peso	60 kg
Material	Aço Inoxidável (1.2 mm, acabamento acetinado)
Certificação	CE
Termóstato de Segurança	240°C (com rearme manual)

Termóstato de Trabalho	Regulável até 190°C / 20A
Outras Características	Cuba interior embutida, zona fria, drenagem de óleo com filtro, cabeçal elétrico extraível e estanque, microinterruptor de segurança.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes com grande volume de pedidos, snack-bares dinâmicos ou hotéis com serviço de buffet, esta fritadeira industrial é a chave para um serviço eficiente. A capacidade de fritar diferentes alimentos em simultâneo é ideal para gerir o "rush" do almoço ou do jantar, mantendo sempre a crocância e o sabor de cada preparação. O seu formato de bancada adapta-se facilmente a diversas configurações de cozinha, maximizando o espaço e a produtividade da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em aço inoxidável de 1.2 mm, superior à média do mercado, confere-lhe uma resistência excecional e uma vida útil prolongada. O inovador sistema de zona fria e o desagüe com filtro anti-resíduos minimizam a degradação do óleo e simplificam a limpeza, resultando em poupanças significativas e uma operação mais higiénica. A segurança é primordial, com um termóstato de proteção a 240°C e um microinterruptor que desliga as resistências ao remover o cabeçal, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de produção desta fritadeira??

A fritadeira oferece uma capacidade combinada de 30 litros de óleo (10L por cuba), ideal para atender à alta demanda de produção de batatas fritas, rissóis e outros fritos em restaurantes movimentados.

Como o sistema de zona fria melhora a qualidade das frituras??

A zona fria, localizada sob as resistências, recolhe os resíduos alimentares, impedindo que queimem e contaminem o óleo, garantindo frituras mais limpas, saborosas e sem mistura de odores.

A fritadeira é fácil de limpar e manter??

Sim, a conceção em aço inoxidável com cubas embutidas sem ângulos e o cabeçal elétrico totalmente estanque e extraível facilitam imenso a limpeza diária e o esvaziamento completo do óleo através do dreno integrado.

Posso utilizar as três cubas para diferentes tipos de alimentos simultaneamente??

Com três cubas independentes, cada uma com o seu controlo de temperatura, pode preparar simultaneamente distintos produtos fritos, otimizando o seu tempo e evitando a contaminação cruzada de sabores.

Quais são as vantagens de uma fritadeira trifásica para um negócio de restauração??

Uma fritadeira trifásica oferece maior estabilidade elétrica e eficiência energética para equipamentos de alta potência, assegurando um aquecimento rápido e manutenção consistente da temperatura, crucial para um serviço contínuo e de qualidade.