

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Eléctrica Industrial 3 Cubas 12L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX100FRE121212G	Modelo:	100FRE121212G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	100FRE121212G

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 3 cubas de 12L (10L óleo) cada, perfeita para alta produção e diversidade de frituras sem mistura de sabores. Construção robusta em inox.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira elétrica industrial de 3 cubas permite otimizar a sua produção e diversificar o menu sem comprometer a qualidade. Com capacidade total de 36 litros e potência distribuída, é a solução ideal para restaurantes, snack-bars e serviços de catering que necessitam de eficiência e flexibilidade em momentos de pico. A sua robusta construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um investimento fiável para o seu negócio.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Número de Cubas	3
Capacidade por Cuba	12 Litros
Capacidade de Óleo por Cuba	10 Litros
Potência por Cuba	4,5 kW
Potência Total	13,5 kW (3 x 4,5 kW)
Voltagem	230V Monofásica
Dimensões (LxPxA)	1115x523x392h mm
Peso	60 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado (1,2 mm de espessura)
Certificação	CE

Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com rearme manual
Termostato de Trabalho	Regulável até 190°C / 20A
Tipo de Linha	Linha 600

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma ferramenta indispensável para o Chef Executivo que gere uma ementa variada, permitindo a confecção simultânea de peixe, carne e batatas fritas sem contaminação de sabores. Ideal para restaurantes com serviço contínuo, cozinhas de hotelaria ou qualquer negócio de restauração que enfrente picos de procura e necessite de resposta rápida. A sua versatilidade otimiza o fluxo de trabalho durante o rush do almoço ou jantar, garantindo uma qualidade consistente e um tempo de serviço reduzido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A funcionalidade de ter três cubas independentes diferencia esta fritadeira de outras soluções no mercado, oferecendo uma flexibilidade inigualável para o seu negócio. A inclusão de uma "zona fria" por baixo da resistência assegura que os resíduos dos alimentos fritos não se queimem, prolongando a vida útil do óleo e mantendo o sabor puro dos alimentos. O sistema de drenagem de óleo com filtro anti-resíduos, juntamente com o cabeçal elétrico totalmente estanque e removível, simplifica drasticamente a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da fritadeira com 3 cubas independentes??

A principal vantagem reside na versatilidade e na prevenção da transferência de sabores. Pode fritar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, como peixe, carne e batatas, sem que os sabores se misturem, otimizando a eficiência da sua cozinha.

Como a 'zona fria' contribui para a qualidade da fritura e a durabilidade do óleo??

A 'zona fria' permite que os resíduos de alimentos se depositem no fundo da cuba, abaixo da resistência, sem queimar. Isto evita a contaminação do óleo, melhora a qualidade da fritura e prolonga significativamente a vida útil do seu óleo.

Este equipamento é fácil de limpar e manter??

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza e manutenção simplificadas. O cabeçal elétrico é totalmente estanque e removível, e cada cuba possui um dreno de óleo com filtro anti-resíduos para

um esvaziamento completo e higiénico.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta fritadeira industrial??

Esta fritadeira é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, take-aways com ementas diversificadas e cozinhas profissionais que precisam de alta produtividade e a capacidade de preparar vários pratos fritos ao mesmo tempo.

Quais as especificações de energia para esta fritadeira??

Esta fritadeira opera a 230V e é monofásica, com uma potência de 4,5 kW por cuba, totalizando 13,5 kW. Recomenda-se a verificação da capacidade da sua instalação elétrica para garantir a compatibilidade.