

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 12L Trifásica Linha 600

Informações do Produto

SKU:	AX40FRE12GTR	Modelo:	40FRE12GTR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	40FRE12GTR

Descrição Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 12L, trifásica, da linha 600. Ideal para cozinhas com espaço reduzido, oferece fritos perfeitos e limpeza simplificada.

Descrição Completa

A Fritadeira Elétrica Industrial de 12 litros, trifásica, da Linha 600, foi concebida para cozinhas profissionais que exigem desempenho excepcional e fiabilidade, mesmo em espaços compactos. Este equipamento permite alcançar resultados de fritura consistentes e de alta qualidade, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a eficiência energética no seu estabelecimento. A sua robustez, aliada à facilidade de manuseamento e manutenção, torna-a uma solução ideal para lidar com a exigência diária de um serviço contínuo.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Número de Cubas	1
Capacidade Total da Cuba	12 Litros
Capacidade de Óleo	10 Litros
Potência	7,5 kW
Tensão	400V (Trifásica)
Dimensões (LxPxA)	385x523x392h mm
Peso	20 kg
Material de Construção	Aço inoxidável (1,2 mm de espessura) com acabamento acetinado
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha acertada para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e cantinas que necessitam de uma solução de fritura robusta e eficiente. Ideal para o Chef Executivo que procura uniformidade na confeção de batatas fritas, rissóis ou outros salgados, garantindo um serviço rápido e de qualidade mesmo durante o pico do almoço ou jantar. O seu design compacto integra-se perfeitamente em cozinhas com otimização de espaço, sem comprometer a capacidade de resposta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua cuba embutida em aço inoxidável, sem ângulos vivos, o que facilita drasticamente a higienização e cumpre as normas HACCP. A "zona fria" inovadora evita que os resíduos dos alimentos se queimem e misturem sabores, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade das frituras. Com um termostato de segurança a 240°C e um microinterruptor que desliga a resistência ao remover o cabeçal, a segurança da sua equipa é uma prioridade, minimizando riscos operacionais e de manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade produtiva desta fritadeira para um restaurante movimentado??

Com uma cuba de 12 litros e 7,5 kW de potência trifásica, esta fritadeira permite uma recuperação rápida da temperatura, ideal para manter um fluxo constante de produção de fritos durante períodos de alta demanda. A capacidade de óleo de 10 litros é suficiente para fritar grandes volumes de porções de batatas fritas ou salgados.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A cuba interior é embutida e sem ângulos, facilitando a remoção de resíduos. O cabeçal elétrico é totalmente estanque e extraível, e o equipamento possui um sistema de drenagem de óleo com filtro anti-resíduos na parte inferior, assegurando uma limpeza completa e higiénica.

Esta fritadeira pode ser instalada em qualquer tipo de cozinha profissional??

Com dimensões compactas de 385x523x392h mm, a fritadeira foi concebida para encaixar em cozinhas com espaço limitado. A sua ligação trifásica a 400V requer uma instalação elétrica compatível para um funcionamento seguro e eficiente.

Que características de segurança o equipamento oferece ao operador??

Conta com um termostato de segurança regulado a 240°C com rearme manual e um microinterruptor que impede o funcionamento da resistência quando o cabeçal elétrico é removido. Estas funcionalidades garantem uma operação mais segura e previnem acidentes.

Qual a vantagem da "zona fria" no fundo da cuba??

A "zona fria" permite que os restos de alimentos fritos se depositem abaixo da resistência, evitando que se queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a vida útil do óleo, melhora a qualidade das frituras subsequentes e evita a mistura indesejada de sabores nos alimentos.