

# 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 Eléctrica Industrial 2x12L | Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX70FRE1212G	<b>Modelo:</b>	70FRE1212G
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	70FRE1212G

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de bancada com duas cubas de 12L. Ideal para otimizar espaço e garantir fritos perfeitos, com zona fria e fácil limpeza.

## Descricao Completa

A gestão eficiente da cozinha profissional exige equipamentos que unam desempenho robusto com otimização do espaço. Esta fritadeira elétrica de bancada com cubas duplas foi concebida para operadores de restauração que procuram máxima produtividade sem comprometer a qualidade dos seus fritos. Garanta um serviço contínuo, mesmo nas horas de maior afluência, preparando diferentes alimentos em simultâneo e mantendo a consistência que os seus clientes esperam.

### Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

<b>Número de Cubas</b>	2
<b>Capacidade por Cuba</b>	12 Litros
<b>Capacidade de Óleo por Cuba</b>	10 Litros
<b>Potência Total</b>	4,5 + 4,5 kW (9 kW)
<b>Voltagem</b>	230V (Monofásica)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	750x523x392h mm
<b>Peso</b>	40 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável (acabamento acetinado, espessura 1,2 mm)
<b>Dimensões do Cesto</b>	290x245x110 mm (AxFxH)
<b>Termostato de Segurança</b>	Regulado a 240°C com rearme manual
<b>Termostato de Trabalho</b>	Regulável até 190°C / 20A

## Aplicações Profissionais

---

Perfeita para cozinhas de restaurantes de tapas, snack-bares movimentados, ou buffets de hotel que necessitam de uma solução compacta e de alta performance para a confeção de fritos variados. A sua capacidade dupla permite, por exemplo, preparar batatas fritas numa cuba e produtos panados noutra, evitando a contaminação cruzada de sabores, essencial para uma ementa diversificada. A linha 600 torna-a ideal para integração em bancadas existentes ou para criação de novas estações de trabalho eficientes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que realmente distingue este equipamento é a combinação de durabilidade e inteligência no design. Construída em aço inoxidável com 1.2 mm de espessura e acabamento acetinado, assegura longevidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A