

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 Industrial Elétrica Cuba 12+12L Trifásica Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX70FRE1212GTR	Modelo:	70FRE1212GTR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	70FRE1212GTR

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla cuba 12+12L para resultados profissionais. Compacta, robusta em inox, com zona fria e drenagem fácil. Ideal para otimizar a sua cozinha.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais com espaço otimizado, esta **fritadeira industrial elétrica** Arilex de dupla cuba é a solução ideal para estabelecimentos que exigem performance constante e resultados de alta qualidade. Com uma capacidade de 12 + 12 litros e potente resistência trifásica, garante uma confeitura rápida e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes, snack-bars e cafeterias. A sua construção robusta e funcionalidades pensadas para o profissional asseguram durabilidade e facilidade de operação no dia a dia. Desfrute de batatas fritas e outros fritos sempre crocantes e saborosos, sem mistura de sabores, graças ao design inteligente deste equipamento de fritura de bancada.

Fritadeira Industrial Elétrica — Características Técnicas

Número de Cubas	2
Capacidade por Cuba	12 Litros
Capacidade de Óleo por Cuba	10 Litros
Potência	7,5 + 7,5 kW (Total 15 kW)
Voltagem	400V Trifásica
Dimensões (LxPxA)	750 x 523 x 392h mm
Peso	40 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Certificação	CE

Termostato de Segurança	240°C com rearme manual
Termostato de Trabalho	Até 190°C / 20A

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, cafeterias, snack-bares e outros estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho consistente em áreas de trabalho mais compactas. A sua configuração de dupla cuba permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem cruzamento de sabores, aumentando a produtividade durante os períodos de maior afluxo. É ideal para preparar uma vasta gama de fritos, desde batatas e rissóis a pastéis de bacalhau e tempuras, garantindo sempre a temperatura ideal e um acabamento estaladiço que os seus clientes irão adorar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta fritadeira reside na sua “zona fria” inferior, que recolhe os resíduos alimentares, impedindo que estes carbonizem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a pureza dos sabores. O cabeçal elétrico é totalmente estanque e extraível, simplificando imensamente a limpeza das cubas, que são embutidas e sem ângulos. O termostato de segurança a 240°C com rearme manual e o microinterruptor que desliga a resistência ao extrair o cabeçal são a garantia de segurança para a sua equipa. A torneira de drenagem no fundo da cuba, com filtro anti-resíduos, assegura um esvaziamento completo e higiénico do óleo, tornando a manutenção diária mais eficiente e menos laboriosa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da "zona fria" neste equipamento??

A "zona fria" permite que os pequenos resíduos dos alimentos fritos se depositem abaixo das resistências. Isto evita que queimem e misturem sabores com novas frituras, garantindo um óleo mais limpo e duradouro.

Como é feita a limpeza e manutenção diária??

A limpeza é simplificada pelo cabeçal elétrico totalmente estanque e extraível. As cubas são embutidas e sem ângulos, e dispõem de uma torneira de drenagem com filtro anti-resíduos para um esvaziamento completo e fácil.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Com as suas dimensões compactas (750x523x392h mm) e dupla cuba de 12 litros cada, é ideal para restaurantes, snack-bares e cafeterias que procuram alta produtividade em espaços limitados,

garantindo a separação de alimentos fritos.

Quais são os requisitos elétricos para a instalação??

Este modelo é uma fritadeira trifásica, operando a 400V com uma potência total de 15 kW (7,5 kW por cuba). Requer uma instalação elétrica adequada para este tipo de alimentação e carga.

O equipamento possui alguma certificação de segurança??

Sim, a fritadeira possui certificação CE, garantindo que cumpre as normas europeias de segurança e saúde. Inclui um termostato de segurança e um microinterruptor que desativa a resistência quando o cabeçal é removido.