

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 12L Monofásica Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	AX40FRE12G	Modelo:	AX40FRE12G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX40FRE12G

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 12L monofásica, ideal para cozinhas compactas. Garante frituras perfeitas, fácil limpeza e máxima segurança operacional.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais com espaço otimizado, esta **fritadeira elétrica de 12 litros** permite-lhe servir frituras douradas e uniformes, essenciais para a excelência gastronómica. A sua performance monofásica e design robusto em aço inoxidável garantem durabilidade e eficiência no serviço diário, mesmo em momentos de maior afluência. Desenhada para uma utilização intuitiva e limpeza simplificada, a fritadeira assegura um funcionamento contínuo e consistente, minimizando interrupções na sua operação.

fritadeira elétrica 12l — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento acetinado de 1,2 mm
Certificação	CE
Número de Cubas	1
Capacidade do Tanque	12 litros
Capacidade de Óleo	10 litros
Dimensões Globais	385 x 523 x 392h mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões do Cesto	290 x 245 x 110 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Potência	4,5 kW
Tensão	230V Monofásica
Peso Líquido	20 kg

Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é ideal para estabelecimentos de restauração rápida, snack-bars, cafés, food trucks e cozinhas de hotelaria que requerem uma solução compacta, mas com capacidade de resposta a volumes moderados. É perfeita para a confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos que exigem uma temperatura precisa e uma rápida recuperação. A sua "Zona Fria" é uma vantagem inestimável para manter a qualidade do óleo, permitindo a fritura de diferentes produtos sem mistura de sabores, um fator crucial para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção em aço inoxidável de 1,2 mm, assegurando uma robustez e higiene superiores, cruciais em qualquer ambiente alimentar. A facilidade de limpeza é incomparável, graças à cuba embutida sem ângulos e ao cabeçote elétrico totalmente impermeável e removível. Esta característica, juntamente com a torneira de dreno no fundo do tanque e o filtro anti-desperdício, traduz-se em menos tempo de inatividade para manutenção e uma maior produtividade. Para o Chef Executivo, a "Zona Fria" prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais e garantindo uma qualidade de produto consistente.

Perguntas Frequentes

Como a "Zona Fria" beneficia a qualidade dos alimentos?

A "Zona Fria" permite que os resíduos de alimentos fritos se depositem no fundo do tanque, abaixo da resistência. Isso evita que se queimem e misturem os sabores com as novas frituras, garantindo a pureza e o sabor original de cada lote.

Qual a importância do termostato de segurança de 240°C?

O termostato de segurança é crucial para prevenir o sobreaquecimento do óleo, que pode ser perigoso e comprometer a integridade do equipamento. Atua como uma medida de proteção adicional, cortando a energia caso a temperatura de trabalho exceda os limites seguros, exigindo um reset manual.

Como otimizar a limpeza e manutenção diária desta fritadeira?

A limpeza é facilitada pelo cabeçote elétrico removível e totalmente impermeável, permitindo o acesso fácil ao tanque sem ângulos. A torneira de dreno no fundo da cuba e o filtro anti-desperdício

agilizam o esvaziamento e a remoção de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões compactas de 385x523x392h mm, foi concebida especificamente para otimizar o espaço em cozinhas pequenas ou com restrições de bancada. Permite alcançar resultados profissionais sem a necessidade de grandes instalações.

É possível fritar diferentes tipos de alimentos sucessivamente?

Graças à característica de "Zona Fria", os resíduos de diferentes alimentos não se misturam no óleo, o que permite fritar diversos produtos sem transferência indesejada de sabores. Esta funcionalidade é ideal para cozinhas com ementas variadas.