

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

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 confecção 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 queiem 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.