

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional com Torneira 12L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO12G	Modelo:	AXEVO12G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO12G
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 12L com torneira, ideal para cozinhas profissionais. Garante frituras perfeitas, segurança e limpeza eficiente.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica industrial de 12L** da linha 700 é um equipamento concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, desde restaurantes a hotéis. Com a sua conceção robusta em aço inoxidável e a inovadora "zona fria", este modelo garante frituras de qualidade superior, mantendo a integridade dos sabores e prolongando a vida útil do óleo. A torneira de drenagem e o cabeçote elétrico removível simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando a eficiência operacional no seu estabelecimento. Ideal para Chefs Executivos que procuram fiabilidade e resultados consistentes no serviço de refeições.

Fritadeira Elétrica Industrial 12L — Características Técnicas

Capacidade Total	12 Litros
Capacidade de Óleo	10 Litros
Potência	4,5 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	355 x 495 x 325h mm
Peso Líquido	15 kg
Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento de alto brilho

Certificação	CE
Tanque Interior	Embutido em aço inoxidável, sem ângulos, com marcações MAX-MIN
Cestos	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio" (Dimensões: 130x245x110 mm)
Resistência	Blindada em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Totalmente impermeável e removível
Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Sistema de Drenagem	Torneira e sistema de fixação do cesto para escoamento do óleo
Segurança Adicional	Microinterruptor que desliga a resistência ao remover a cabeça
Tecnologia de Fritura	Zona fria para depósito de resíduos, evita mistura de sabores

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho de fritura elevado e contínuo. Perfeita para restaurantes com ementas diversificadas, cafeterias que servem refeições rápidas, ou buffets de hotel onde a qualidade dos fritos é crucial. A sua capacidade de 12 litros e a robustez da construção em aço inoxidável garantem que pode enfrentar o ritmo acelerado dos serviços de almoço e jantar, permitindo uma confeção eficiente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos, sem comprometer o sabor ou a higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira elétrica de bancada é a sua "zona fria" inteligentemente concebida, que impede que os resíduos de fritura se queimem e contaminem o óleo, resultando em alimentos mais saborosos e uma vida útil do óleo significativamente maior. Para o Diretor de Operações, a cabeça elétrica removível e a torneira de drenagem traduzem-se numa limpeza mais rápida e eficaz,

minimizando o tempo de inatividade e maximizando a produtividade da equipa. Além disso, os termostatos de segurança e o microinterruptor garantem um ambiente de trabalho mais seguro, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como a "zona fria" melhora a qualidade das frituras??

A "zona fria" permite que os pequenos restos de alimentos se depositem no fundo do tanque, abaixo da resistência, sem queimar. Isto evita a mistura de sabores entre diferentes alimentos e mantém o óleo limpo por mais tempo, garantindo frituras de melhor qualidade.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta fritadeira??

A cabeça elétrica é totalmente removível e impermeável, facilitando o acesso ao tanque para uma limpeza profunda. A torneira de drenagem integrada agiliza a remoção do óleo, tornando o processo de manutenção e higiene diária mais eficiente e menos laborioso.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 355x495x325h mm, esta fritadeira de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, incluindo aquelas com áreas mais reduzidas. A sua capacidade de 12 litros oferece um bom equilíbrio entre desempenho e pegada física.

Quais as características de segurança que possui??

A fritadeira integra um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desativa a resistência quando a cabeça elétrica é removida. Estas funcionalidades garantem uma operação segura e previnem acidentes na cozinha.

É possível drenar o óleo enquanto os cestos estão fixos??

Sim, o sistema de fixação do cesto permite que o mesmo seja pendurado na parte superior do cabeçote. Isso facilita a drenagem do óleo após a fritura, otimizando o processo de trabalho e a gestão do óleo.