

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

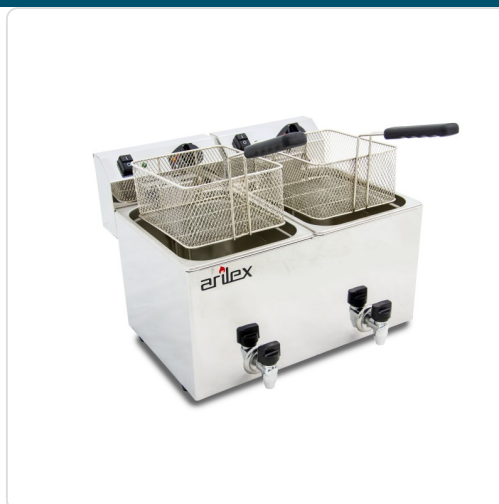
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fritadeira Elétrica Industrial 2x10L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	AXEVO1010G	Modelo:	AXEVO1010G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1010G
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com 2 cubas de 10L (8L óleo), ideal para produções intensas. Inclui torneira de drenagem, zona fria e termostatos de segurança.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira elétrica industrial de 2x10L otimiza a sua produção de fritos. Com duas cubas independentes, permite a confeção simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e garantindo um serviço mais rápido durante os períodos de maior afluxo. A sua tecnologia de zona fria prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e assegurando resultados consistentemente estaladiços.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade Total	2 x 10 Litros
Capacidade de Óleo	2 x 8 Litros
Potência Total	7 kW (2 x 3,5 kW)
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	530 x 495 x 325 mm
Peso Líquido	22 kg
Material de Construção	Aço inoxidável de alto brilho

Tanques	Aço inoxidável embutido, sem ângulos, com marcações MAX/MIN
Cestos	Aço estanhado de alta resistência com alças "toque frio"
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 para óleo; sistema de fixação de cesto
Segurança Adicional	Microinterruptor de segurança que evita o funcionamento da resistência com a cabeça removível.
Certificação	CE
Fabrico	Espanha

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica é perfeita para o Chef Executivo que procura maximizar a produtividade na sua cozinha de hotel ou restaurante movimentado. É igualmente ideal para estabelecimentos de restauração rápida e snack-bares que exigem um fluxo constante de produtos fritos de qualidade, desde batatas a rissóis. A capacidade de operar cada cuba de forma independente oferece flexibilidade para gerir picos de procura e diversificar a ementa sem comprometer o sabor ou a rapidez.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua robustez e design focado na higiene e segurança. A construção integral em aço inoxidável de alto brilho facilita a limpeza e garante durabilidade, um aspeto crítico em ambientes de confeção intensos. A zona fria, localizada abaixo das resistências, captura resíduos alimentares, impedindo que estes carbonizem e transfiram sabores indesejados para as novas frituras, resultando em óleo mais limpo e alimentos com um sabor superior por mais tempo. O sistema de esvaziamento

com torneira e o microinterruptor de segurança na cabeça elétrica elevam os padrões de manutenção e operação segura.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das duas cubas independentes??

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando o tempo de preparação e aumentando a versatilidade da sua ementa, essencial em serviços com grande variedade.

Como a zona fria contribui para a qualidade dos fritos e a economia??

A zona fria, localizada no fundo da cuba, recolhe os resíduos alimentares, impedindo que estes se queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a vida útil do óleo em até 30-50%, reduzindo custos e garantindo um sabor puro em cada fritura.

Quais são as principais características de segurança deste equipamento??

Este equipamento está equipado com um termostato de segurança ajustado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desliga a resistência quando a cabeça elétrica é removida, prevenindo sobreaquecimento e acidentes durante a limpeza ou operação.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a longevidade??

A limpeza é facilitada pela cabeça elétrica removível e pela construção em aço inoxidável sem ângulos, que evita acumulação de sujidade. O esvaziamento do óleo é prático graças à torneira de drenagem integrada.

Este modelo é adequado para que tipo de volume de produção??

Com uma capacidade total de 20 litros (16 litros de óleo) e potência de 7 kW, este modelo é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, cafetarias movimentadas ou snack-bares com elevado volume de encomendas de fritos.