

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 12+12L Linha 700 EVO1212G

Informações do Produto

SKU:	AXEVO1212G	Modelo:	AXEVO1212G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1212G
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	8–15 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional 12+12L com torneira, ideal para cozinhas de alta demanda, garantindo frituras perfeitas e eficiência energética.

Descricao Completa

A **fritadeira elétrica dupla** EVO1212G da linha 700 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e qualidade superior nas frituras. Com duas cubas de 12 litros cada e torneira de drenagem, este equipamento garante um fluxo de trabalho contínuo, permitindo preparar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores, um fator crítico para a satisfação do cliente e a otimização da ementa. A sua construção robusta em aço inoxidável e características de segurança avançadas asseguram durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como a CE.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Capacidade Cubas	12 + 12 Litros
Capacidade de Óleo	10 + 10 Litros
Potência Total	9 kW (4,5 + 4,5 kW)
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	695 x 495 x 325 mm
Peso Líquido	30 kg
Material	Aço Inoxidável (exterior e cubas)

Torneira de Drenagem	Sim
Termóstato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Termóstato de Segurança	240°C com reset manual
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Impermeável e removível
Zona Fria	Sim
Microinterruptor de Segurança	Sim
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em **restaurantes** com grande volume de serviço, como os de restauração rápida, onde a agilidade na confeção é primordial. É igualmente adequada para **snack-bares** e **cozinhas de hotelaria** que precisam de manter uma oferta variada de fritos, desde batatas e rissóis a tempuras e croquetes, com a garantia de resultados crocantes e uniformes. A sua capacidade dupla e sistema de zona fria são perfeitos para gerir picos de procura e manter a qualidade das frituras ao longo do dia, assegurando que os restos não contaminam o óleo limpo, prolongando a vida útil do óleo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua conceção robusta em aço inoxidável, com acabamento de alto brilho, que facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento. A cabeça elétrica totalmente impermeável e removível simplifica significativamente os processos de higienização, uma vantagem crucial para o cumprimento das normas HACCP. O sistema de 'zona fria' abaixo das resistências impede o reaquecimento de resíduos, garantindo um sabor puro em cada fritura e reduzindo a frequência de troca de óleo. Além disso, os termóstatos de segurança e de trabalho precisos, aliados ao microinterruptor que desliga as resistências ao remover a cabeça, oferecem um controlo total e segurança operacional para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria desta fritadeira melhora a qualidade das frituras??

A zona fria permite que os pequenos resíduos alimentares se depositem abaixo das resistências. Desta forma, não são queimados nem misturados com os alimentos a fritar, o que preserva a pureza do sabor do óleo e dos produtos.

Qual a capacidade real de óleo e alimentos por cuba??

Cada cuba tem uma capacidade total de 12 litros e uma capacidade de óleo recomendada de 10 litros. Isto permite um volume considerável de alimentos por ciclo, otimizando a produtividade da sua cozinha.

Qual a voltagem e potência total deste equipamento??

A fritadeira opera com uma tensão de 230 V. A sua potência total é de 9 kW, dividida em 4,5 kW por cuba, o que garante um aquecimento rápido e recuperação eficiente da temperatura do óleo.

É fácil limpar e manter a fritadeira elétrica EVO1212G??

Sim, a limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável de alto brilho e à cabeça elétrica totalmente impermeável e removível. A torneira de drenagem facilita a remoção do óleo, tornando a manutenção diária mais eficiente e higiênica.

Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes??

Com as suas duas cubas independentes de 12 litros e potente aquecimento de 9 kW, a fritadeira EVO1212G é perfeitamente adequada para cozinhas de alta demanda. Permite fritar grandes quantidades e diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o serviço em horários de pico.