

Ficha Técnica

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



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 de Bancada 10L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	AXEVO10	Modelo:	AXEVO10
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO10
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada 10L EVO10, ideal para frituras eficientes. Construção em aço inoxidável, zona fria para maior higiene e segurança.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica de Bancada 10L Linha 700 é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram eficiência e qualidade nas suas frituras. Concebida para otimizar o tempo de confecção, este equipamento garante resultados excepcionais, desde batatas fritas crocantes a tempuras leves, mantendo a higiene rigorosa e a segurança alimentar no seu estabelecimento.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Capacidade Total	10 Litros
Capacidade de Óleo	8 Litros
Potência	3,5 kW
Tensão	230V
Dimensões (LxPxA)	265x495x325h mm
Peso Líquido	10 kg
Material Exterior	Aço Inoxidável de alto brilho
Material Tanque Interior	Aço Inoxidável embutido, sem ângulos

Material Cesto	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio" (130x245x110 mm)
Resistência	Blindada em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Totalmente impermeável e removível
Termóstato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Termóstato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Funcionalidades de Segurança	Microinterruptor de segurança, sistema de fixação de cesto para drenagem
Zona Fria	Presente, para deposição de restos de frituras e preservação de sabores
Certificação	CE
Fabrico	Espanha

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com ementas variadas, snack-bars de grande movimento e unidades de restauração em hotéis que necessitam de uma fritadeira compacta, mas com desempenho robusto. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para gerir o volume de pedidos durante o serviço contínuo ou para a confeção de acompanhamentos em buffets. Garante rapidez na preparação de fritos, desde entradas a pratos principais, mantendo a consistência desejada pelos clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua construção em aço inoxidável de alto brilho e um tanque interior sem ângulos, esta fritadeira elétrica facilita a limpeza e garante uma durabilidade superior. A funcionalidade de "zona fria" é crucial para preservar a qualidade e o sabor dos alimentos, impedindo que os resíduos se queimem e contaminem o óleo. Além disso, a cabeça elétrica removível e impermeável simplifica drasticamente a manutenção diária, assegurando que a sua equipa possa manter padrões elevados de higiene com mínimo esforço. Os termóstatos de trabalho e de segurança, juntamente com o microinterruptor, oferecem tranquilidade, protegendo tanto o equipamento como os operadores.

Perguntas Frequentes

Como posso limpar a fritadeira de forma eficiente??

A limpeza é simplificada pela cabeça elétrica totalmente removível e impermeável. O tanque interior, sem ângulos, também facilita a remoção de resíduos, permitindo uma higienização profunda e rápida após cada utilização ou turno.

Esta fritadeira é adequada para um restaurante com alto volume de serviço??

Com uma capacidade de 10 litros, é ideal para restaurantes de média dimensão, snack-bars e estabelecimentos que necessitam de frituras rápidas e consistentes. A sua construção robusta permite um uso contínuo durante períodos de pico.

Quais são os mecanismos de segurança integrados no equipamento??

Este modelo inclui um termóstato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desliga a resistência ao remover a cabeça elétrica. Estas características minimizam riscos de sobreaquecimento e acidentes durante a operação e manutenção.

Como a "zona fria" contribui para a qualidade das frituras??

A "zona fria" permite que os restos de alimentos se depositem abaixo da resistência, evitando que estes queimem e se misturem com o óleo. Isso impede a alteração dos sabores entre diferentes lotes de fritura e prolonga a vida útil do óleo.

É necessário algum tipo de instalação elétrica específica para esta fritadeira??

A fritadeira opera com uma tensão de 230V e potência de 3,5 kW, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais standard. Recomenda-se sempre a verificação por um técnico qualificado para garantir a conformidade e segurança.