

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 12L Linha 700 - Zona Fria

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO12	Modelo:	AXEVO12
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO12
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 profissional de 12L com zona fria, ideal para uma fritura consistente e segura em cozinhas de restauração, Linha 700.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho da sua cozinha profissional, esta **fritadeira elétrica profissional** de 12 litros da Linha 700 é a solução ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e consistência. O seu sistema inovador de “zona fria” prolonga significativamente a vida útil do óleo, ao evitar o reaquecimento de resíduos e a mistura de sabores entre diferentes alimentos. Garanta uma fritura sempre perfeita, crocante e apetitosa, elevando a qualidade dos pratos servidos no seu restaurante ou snack-bar, enquanto poupa em custos de substituição de óleo e maximiza a eficiência operacional.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Modelo	EVO12
Capacidade Total	12 Litros
Capacidade de Óleo	10 Litros
Tipo de Energia	Elétrica
Potência	4,5 kW
Tensão	230 V
Material de Construção	Aço inoxidável de alto brilho

Tanque Interior	Embutido em aço inoxidável, sem ângulos, com marcações de nível MAX-MIN
Dimensões Externas (LxPxA)	355 x 495 x 325h mm
Dimensões Cesto	130 x 245 x 110 mm
Peso Líquido	14 kg
Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Funcionalidade Zona Fria	Depósito de restos de frituras abaixo da resistência para evitar reaquecimento e mistura de sabores
Segurança Elétrica	Microinterruptor de segurança que desliga a resistência ao remover a cabeça elétrica
Facilidade de Limpeza	Cabeça elétrica totalmente impermeável e removível
Certificação	CE
Fabricado em	Espanha

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é particularmente adequada para cozinhas de restaurantes de média dimensão, snack-bares movimentados, ou áreas de preparação em unidades de hotelaria que requerem um volume constante de fritos, desde batatas a acompanhamentos e pratos principais. A sua robustez e design compacto tornam-na perfeita para balcões onde o espaço é um fator crítico, permitindo um serviço rápido e contínuo durante os períodos de maior afluência. É uma excelente opção para chefs que valorizam a qualidade da fritura e a higiene operacional, assegurando que cada porção é servida no seu melhor.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira destaca-se pela sua capacidade de proporcionar uma fritura superior e mais económica. A sua "zona fria" integrada não só melhora a qualidade organolética dos alimentos, impedindo a contaminação de sabores e o cheiro a queimado, como também aumenta a longevidade

do óleo, traduzindo-se em poupanças significativas para o seu negócio. Além disso, a facilidade de limpeza, garantida pela cabeça elétrica removível e pelo tanque sem ângulos, minimiza o tempo de inatividade e simplifica a manutenção diária, contribuindo para uma operação mais eficiente e em conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da "zona fria" desta fritadeira??

A "zona fria" permite que os resíduos de fritura se depositem no fundo do tanque, abaixo da resistência, sem queimar. Isto evita a mistura de sabores, odores indesejados e prolonga a vida útil do óleo, resultando em alimentos mais saborosos e estaladiços por mais tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??

A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, facilitando o acesso ao tanque para uma limpeza profunda. O tanque interior, embutido em aço inoxidável e sem ângulos, evita o acúmulo de sujeira e simplifica a remoção de resíduos.

Qual a capacidade real de óleo e qual a sua produtividade??

Esta fritadeira tem uma capacidade total de 12 litros, otimizada para 10 litros de óleo. Com 4,5 kW de potência, oferece uma recuperação de temperatura eficiente, garantindo uma fritura contínua e de alta qualidade mesmo em horários de pico.

Que sistemas de segurança estão integrados no equipamento??

Inclui um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual, que previne o sobreaquecimento do óleo. Adicionalmente, um microinterruptor de segurança desativa a resistência caso a cabeça elétrica seja removida, protegendo o utilizador e o equipamento.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento??

Devido à sua capacidade, potência e dimensões compactas, é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares, cafés e pequenos hotéis que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a fritura de diversos alimentos.