

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 Bancada 2 Cubas 12L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO1212	Modelo:	AXEVO1212
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1212
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 de bancada com 2 cubas de 12L. Ideal para eficiência máxima e frituras sem mistura de sabores, garantindo qualidade superior.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a eficiência da cozinha e garantir a máxima qualidade nas frituras, a fritadeira elétrica profissional EVO1212 redefine os padrões. Concebida para cozinhas de alto rendimento, este equipamento de bancada com duas cubas de 12 litros permite a confeitação simultânea de diferentes alimentos, evitando a mistura de sabores e agilizando o serviço. A sua tecnologia de zona fria e a construção robusta em aço inoxidável asseguram uma vida útil prolongada para o óleo e uma higiene exemplar, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração exigente.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Capacidade Total	2 x 12 Litros
Capacidade de Óleo	2 x 10 Litros
Potência	2 x 4,5 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	695 x 495 x 325 mm
Peso Líquido	28 kg
Material	Aço Inoxidável (tanques e corpo)

Certificação	CE
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C
Termostato de Segurança	240°C com reset manual
Cabeça Elétrica	Removível e impermeável
Funcionalidades	Zona fria, sistema de fixação de cesto para drenagem
Torneira de Drenagem	Não

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira industrial é a solução ideal para restaurantes de alta afluência, buffets de hotel, cantinas e snack-bares que necessitam de um desempenho consistente e de alta velocidade. Seja para o rush do almoço, onde a agilidade é crucial para servir múltiplos pedidos rapidamente, ou para a preparação de acompanhamentos variados como batatas fritas, rissóis ou tempuras sem cruzar sabores. A sua construção robusta e a capacidade de 2 x 12L respondem às exigências de um serviço contínuo, garantindo que a sua ementa frita mantém sempre a máxima qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que diferencia esta fritadeira elétrica de bancada da concorrência é a sua engenharia focada na longevidade do óleo e na segurança operacional. A 'zona fria' na base das cubas minimiza a queima de resíduos alimentares, estendendo significativamente a vida útil do óleo, o que se traduz em poupanças diretas nos seus custos operacionais. Adicionalmente, a cabeça elétrica totalmente impermeável e removível simplifica drasticamente a limpeza, e o microinterruptor de segurança oferece uma camada extra de proteção para a sua equipa, evidenciando o compromisso com a eficiência e a conformidade com as normas CE.

Perguntas Frequentes

Como a "zona fria" melhora a qualidade das minhas frituras e a durabilidade do óleo??

A "zona fria" permite que os pequenos pedaços de alimentos se depositem no fundo da cuba, abaixo da resistência, onde a temperatura é mais baixa. Isto evita que se queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e garantindo que cada porção frita mantém um sabor puro e fresco.

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes nesta fritadeira profissional??

As duas cubas de 12 litros operam de forma independente, permitindo-lhe fritar diferentes tipos de alimentos, como peixe e batatas fritas, em simultâneo sem qualquer transferência de sabor ou odor. Isto otimiza o seu fluxo de trabalho e garante a satisfação do cliente com produtos perfeitamente fritos.

Este equipamento cumpre as normas de segurança para cozinhas profissionais??

Sim, a fritadeira está certificada CE e inclui características de segurança cruciais, como um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desliga a resistência quando a cabeça é removida, protegendo a sua equipa durante a utilização e limpeza.

A limpeza da fritadeira é complexa devido à falta de torneira de drenagem??

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável dos tanques, sem ângulos que acumulem sujidade, e pela cabeça elétrica removível e impermeável. Embora não tenha torneira, o design inteligente com sistema de fixação de cesto para drenagem facilita o esvaziamento e a higienização manual das cubas.

Que tipo de estabelecimentos beneficiariam mais com esta fritadeira elétrica??

Esta fritadeira é ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e versatilidade, como restaurantes com ementas diversificadas, cantinas com grande volume de serviço, e snack-bares que precisam de rapidez e qualidade. A capacidade de 2 x 12L suporta facilmente operações de média a grande escala.