

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

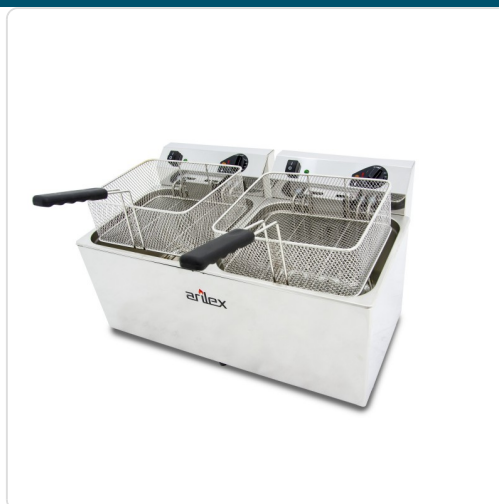


Fritadeira Elétrica Bancada Cuba 12+12L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO1212TR	Modelo:	AXEVO1212TR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1212TR
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 12L, ideal para cozinhas de alta demanda, garantindo frituras perfeitas e higiene otimizada.

Descricao Completa

A **Fritadeira Elétrica Industrial Dupla Cuba 12+12L** é um equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram excelência e eficiência. Concebida para lidar com o volume e a velocidade de um serviço de restauração exigente, esta fritadeira garante resultados de fritura consistentes e um sabor inalterado, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência e prolongando a vida útil do óleo.

Fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Material de Construção	Aço Inoxidável com acabamento de alto brilho
Certificação	CE
Tipo de Cuba	Embutida em Aço Inoxidável, sem ângulos
Marcações de Nível de Óleo	MAX – MIN
Material dos Cestos	Aço Estanhado de alta resistência
Alças dos Cestos	Baquelite “toque frio”
Potência	7.5 kW
Tensão	400V
Capacidade Total das Cubas	24 Litros (2x12L)

Capacidade Total de Óleo	20 Litros (2x10L)
Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Sistema de Fixação do Cesto	Para drenagem do óleo no cabeçote
Microinterruptor de Segurança	Evita funcionamento da resistência com cabeça removida
Zona Fria	Depósito de restos de fritura abaixo da resistência
Dimensões (LxPxA)	695x495x325 mm
Peso Líquido	28 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em ambientes de restauração rápida, restaurantes de volume médio a alto, cafeterias e cozinhas de hotelaria. É ideal para estabelecimentos que necessitam de fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores, como batatas fritas e produtos panados. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na na escolha perfeita para chefes executivos e gestores de F&B que valorizam a qualidade, a segurança alimentar e a otimização das operações diárias, especialmente durante o "rush" do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira profissional de bancada é um investimento na durabilidade e na qualidade das suas frituras. A sua "zona fria" inovadora evita que os resíduos se queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e garantindo um sabor limpo e apetitoso em cada lote. A cabeça elétrica removível, aliada à construção em aço inoxidável, simplifica drasticamente a limpeza e a manutenção, crucial para cumprir as normas HACCP. Com termostatos independentes e controlo preciso da temperatura, a sua equipa pode gerir eficientemente a confeção, reduzindo o desperdício e aumentando o rendimento por hora sem comprometer a segurança.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da zona fria desta fritadeira?

A zona fria permite que os pequenos pedaços de alimentos se depositem no fundo da cuba, sem serem reaquecidos. Isso evita a queima de resíduos, prolonga a qualidade e a vida útil do óleo, e impede a mistura de sabores entre diferentes frituras.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, facilitando o acesso ao interior da cuba. O aço inoxidável de alta qualidade permite uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene e a longevidade da fritadeira.

Este modelo possui torneira de drenagem de óleo?

Não, este modelo específico de fritadeira não inclui torneira. A drenagem do óleo é realizada através do sistema de fixação do cesto no cabeçote, otimizando a remoção manual do óleo.

Qual a capacidade útil de óleo para cada cuba?

Cada uma das duas cubas tem uma capacidade recomendada de 10 litros de óleo, totalizando 20 litros para ambas. As marcações de nível mínimo e máximo ajudam a garantir o uso correto e seguro.

É seguro usar esta fritadeira em ambientes de alto tráfego?

Sim, a fritadeira foi concebida com um termostato de segurança a 240°C e um microinterruptor que desliga a resistência quando a cabeça é removida, garantindo máxima segurança para a sua equipa em cozinhas movimentadas.