

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Cuba 2x5L Linha 700 EVO55

Informações do Produto

SKU:	AXEVO55	Modelo:	AXEVO55
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO55
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com dupla cuba de 5+5L, ideal para otimizar frituras. Com zona fria e fácil limpeza, assegura qualidade e eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Para uma confeitação eficiente e de alta qualidade, a fritadeira elétrica profissional EVO55 com dupla cuba de 5 litros é a solução ideal para cozinhas de ritmo acelerado. Concebida para otimizar a produtividade e a qualidade das suas frituras, esta máquina garante um desempenho consistente e uma durabilidade excepcional, fundamental para qualquer estabelecimento de restauração que valorize a excelência na preparação de alimentos.

fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

Capacidade Total	2 x 5 Litros
Capacidade de Óleo	2 x 4 Litros
Potência	3.2 kW + 3.2 kW (6.4 kW Total)
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	355x495x325h mm
Peso Líquido	16 kg
Material de Construção	Aço inoxidável de alto brilho
Material do Tanque Interior	Aço inoxidável embutido, sem ângulos

Cestos	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio"
Resistência	Blindada em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Totalmente impermeável e removível
Termóstato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termóstato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Segurança Adicional	Microinterruptor de segurança, sistema de fixação de cesto
Características de Confeção	Zona fria para depósito de resíduos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta robusta máquina de fritar é perfeitamente adequada para restaurantes, snack-bares e cantinas que exigem um equipamento fiável e de alto rendimento para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de duas cubas permite a confeção simultânea de diferentes produtos ou a separação de alimentos com alergénios, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração da "zona fria" distingue este equipamento, prolongando significativamente a vida útil do óleo e garantindo que cada porção frita mantém o sabor puro e a qualidade esperada. A segurança da operação é reforçada pela cabeça elétrica impermeável e removível, facilitando a limpeza profunda e prevenindo acidentes, crucial para manter as normas HACCP. A construção em aço inoxidável de alto brilho não só confere durabilidade, mas também simplifica a manutenção diária, assegurando que o seu investimento se mantém produtivo a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Como a zona fria beneficia a qualidade das frituras??

A zona fria, localizada abaixo da resistência, permite que os resíduos de alimentos se depositem sem serem reaquecidos. Isso evita a queima e a mistura de sabores, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a pureza de cada fritura.

Qual a capacidade ideal de óleo para cada cuba e como é monitorizada??

Cada cuba requer 4 litros de óleo para um funcionamento ideal, indicado pelas marcas de nível MAX – MIN no tanque interior. Estas marcações garantem que a quantidade de óleo é sempre a correta, otimizando o processo de fritura e a performance do equipamento.

O equipamento é fácil de limpar e manter as normas de higiene??

Sim, a cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, permitindo uma limpeza fácil e profunda do tanque em aço inoxidável, que não possui ângulos. Esta característica é crucial para cumprir rigorosas normas de higiene alimentar em ambientes profissionais.

Que medidas de segurança estão integradas na fritadeira??

Inclui um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual, e um microinterruptor de segurança que desliga a resistência ao remover a cabeça. As alças dos cestos são de baquelite "toque frio", prevenindo queimaduras durante a utilização.

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira de dupla cuba é mais adequada??

É ideal para restaurantes, snack-bares e serviços de catering que precisam de versatilidade e volume na confeção. As duas cubas permitem fritar diferentes alimentos simultaneamente, como batatas e produtos panados, sem contaminação cruzada de sabores, otimizando o serviço.