

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 Profissional 5L Linha 700 EVO5

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO5	Modelo:	AXEVO5
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO5
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 profissional de bancada com 5L de capacidade e 3,2 kW de potência, ideal para snack-bares e restaurantes. Design compacto e fácil limpeza.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica Profissional EVO5 é uma solução compacta e robusta, concebida para otimizar o processo de fritura em qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade de 5 litros e construção em aço inoxidável, garante resultados excepcionais e uma durabilidade notável. Este equipamento permite uma confeção rápida e uniforme, ideal para quem procura eficiência e qualidade no serviço diário, contribuindo para uma ementa diversificada e saborosa.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Acabamento	Alto brilho
Material do Tanque Interior	Aço inoxidável sem ângulos
Capacidade Total	5 litros
Capacidade de Óleo	4 litros
Torneira de Drenagem	Não

Potência	3,2 kW
Tensão	230 V
Dimensões Cesto	130x245x110 mm (LxPxA)
Dimensões Equipamento	180x495x325h mm (LxPxh)
Peso Líquido	8 kg
Resistência	Blindada em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Impermeável e removível
Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Sistema de Fixação Cesto	Para drenagem do óleo no cabeçote
Microinterruptor de Segurança	Evita funcionamento sem cabeça elétrica
Funcionalidade Adicional	"Zona Fria" para prolongar a vida útil do óleo

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável para frituras de volume moderado ou como complemento a unidades maiores. Perfeita para snack-bares, food trucks, pequenos restaurantes ou áreas de take-away que servem batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos. A sua facilidade de manuseamento e segurança tornam-na indispensável para equipas que valorizam a agilidade e a higiene na preparação dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua inovadora "zona fria", que maximiza a vida útil do óleo ao impedir que os resíduos se queiem, garantindo sabor puro e redução de custos. A cabeça elétrica removível, totalmente impermeável, simplifica drasticamente as operações de limpeza, assegurando a conformidade com rigorosas normas de higiene alimentar. A combinação de termostatos de segurança e de trabalho oferece um controlo preciso da temperatura, elevando a segurança e a qualidade das frituras na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de óleo e alimentos desta fritadeira??

Esta fritadeira elétrica tem uma capacidade total de 5 litros, otimizada para 4 litros de óleo. Permite confeccionar pequenas a médias quantidades de alimentos de forma eficiente, ideal para serviços com menor volume ou como apoio.

Como a "zona fria" contribui para a qualidade das frituras e a durabilidade do óleo??

A "zona fria" é uma área abaixo da resistência onde os resíduos sólidos se depositam, evitando que sejam reaquecidos. Isso impede a mistura de sabores, mantém o óleo mais limpo por mais tempo e assegura frituras mais crocantes e saborosas.

Este modelo é fácil de limpar e seguro para o uso diário??

Sim, foi concebida para uma limpeza simples. A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, e o tanque interior em aço inoxidável não possui ângulos, facilitando a higienização. Inclui um termostato e microinterruptor de segurança para operação fiável.

Quais as principais vantagens do aço inoxidável na construção deste equipamento??

A construção integral em aço inoxidável garante máxima durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar. O acabamento de alto brilho confere também uma estética profissional e de fácil manutenção.

É possível ajustar a temperatura de trabalho e qual a sua gama??

Sim, a temperatura de trabalho é ajustável através de um termostato de alta qualidade, permitindo configurações até 190°C. Esta precisão é essencial para adaptar o processo de fritura aos diferentes tipos de alimentos e garantir resultados consistentes.