

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: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Eléctrica Profissional 10L com Torneira Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO10G	Modelo:	AXEVO10G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO10G

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada 10L com torneira. Construção robusta em aço inoxidável, zona fria e fácil limpeza para otimizar a sua cozinha.

Descricao Completa

Concebida para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de 10 litros com torneira redefine a eficiência e a higiene na confecção. Reduza significativamente o tempo de esvaziamento do óleo e garanta resultados de fritura superiores, sem mistura de sabores, graças ao seu sistema de zona fria.

Fritadeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

Capacidade Total	10 Litros
Capacidade de Óleo	8 Litros
Potência	3.5 kW
Tensão	230 V
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	265 x 495 x 325 mm
Peso Líquido	11 kg
Material de Construção	Aço Inoxidável de alto brilho
Material do Tanque Interior	Aço Inoxidável (embutido, sem ângulos, com marcações de nível MAX-MIN)
Material do Cesto	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio"
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Termostato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual

Funcionalidades de Higiene	Cabeça elétrica totalmente impermeável e removível, torneira para drenagem do óleo
Sistema de Segurança	Microinterruptor de segurança, zona fria
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com um ritmo de serviço elevado, snack-bares e take-aways que necessitam de uma fritadeira compacta, mas potente. A sua capacidade de 10 litros de óleo é perfeita para gerir o fluxo de pedidos durante a hora de ponta, permitindo fritar batatas, rissóis ou croquetes de forma rápida e uniforme, mantendo a qualidade constante da sua ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção robusta em aço inoxidável de alto brilho e certificação CE, esta fritadeira oferece durabilidade e segurança. A cabeça elétrica removível e totalmente impermeável simplifica a limpeza, enquanto a "zona fria" previne o reaquecimento de resíduos, assegurando que cada porção de alimentos mantenha o seu sabor original. O termostato de segurança e o microinterruptor adicional garantem a operação sem incidentes, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como a "zona fria" contribui para a qualidade dos alimentos??

A "zona fria" permite que os resíduos menores da fritura se depositem abaixo da resistência, evitando que sejam reaquecidos ou misturados com as frituras seguintes. Isto impede a transferência de sabores indesejados e prolonga a vida útil do óleo, resultando em alimentos mais saborosos e estaladiços.

Qual a capacidade real de óleo e como a torneira facilita o trabalho??

Esta fritadeira tem uma capacidade total de 10 litros, sendo que a capacidade efetiva de óleo é de 8 litros. A torneira integrada no tanque simplifica a drenagem do óleo usado de forma segura e higiénica, otimizando o processo de limpeza e manutenção do equipamento.

Este equipamento é adequado para um pequeno restaurante ou snack-bar??

Sim, com dimensões compactas de 265x495x325h mm e uma capacidade de 10 litros, esta fritadeira é ideal para espaços com área de confeção limitada. A sua potência de 3,5 kW assegura um

aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, essencial para um serviço contínuo.

Que medidas de segurança integra esta fritadeira para uso profissional??

Incorpora um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual para evitar o sobreaquecimento, e um microinterruptor de segurança que desativa a resistência quando a cabeça elétrica é removida. Estas características protegem o utilizador e o equipamento durante a operação e limpeza.

Qual a melhor forma de limpar e manter a fritadeira??

A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, facilitando a limpeza profunda do tanque interior em aço inoxidável, que não possui ângulos. Recomenda-se a drenagem regular do óleo através da torneira e a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, para manter a higiene e a eficiência do equipamento.