

# 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 Elétrica Profissional com Torneira 12L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXEVO12G	<b>Modelo:</b>	AXEVO12G
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AXEVO12G

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de 12L com torneira, ideal para cozinhas profissionais. Garante frituras perfeitas, segurança e limpeza eficiente.

## Descricao Completa

A **fritadeira elétrica industrial de 12L** da linha 700 é um equipamento concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, desde restaurantes a hotéis. Com a sua conceção robusta em aço inoxidável e a inovadora "zona fria", este modelo garante frituras de qualidade superior, mantendo a integridade dos sabores e prolongando a vida útil do óleo. A torneira de drenagem e o cabeçote elétrico removível simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção, otimizando a eficiência operacional no seu estabelecimento. Ideal para Chefs Executivos que procuram fiabilidade e resultados consistentes no serviço de refeições.

### Fritadeira Elétrica Industrial 12L — Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	12 Litros
<b>Capacidade de Óleo</b>	10 Litros
<b>Potência</b>	4,5 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	355 x 495 x 325h mm
<b>Peso Líquido</b>	15 kg
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável com acabamento de alto brilho
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tanque Interior</b>	Embutido em aço inoxidável, sem ângulos, com marcações MAX-MIN

<b>Cestos</b>	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio" (Dimensões: 130x245x110 mm)
<b>Resistência</b>	Blindada em aço inoxidável
<b>Cabeça Elétrica</b>	Totalmente impermeável e removível
<b>Termostato de Segurança</b>	Regulado a 240°C com reset manual
<b>Termostato de Trabalho</b>	Ajustável até 190°C / 20A
<b>Sistema de Drenagem</b>	Torneira e sistema de fixação do cesto para escoamento do óleo
<b>Segurança Adicional</b>	Microinterruptor que desliga a resistência ao remover a cabeça
<b>Tecnologia de Fritura</b>	Zona fria para depósito de resíduos, evita mistura de sabores

## Aplicações Profissionais

---

Esta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho de fritura elevado e contínuo. Perfeita para restaurantes com ementas diversificadas, cafeterias que servem refeições rápidas, ou buffets de hotel onde a qualidade dos fritos é crucial. A sua capacidade de 12 litros e a robustez da construção em aço inoxidável garantem que pode enfrentar o ritmo acelerado dos serviços de almoço e jantar, permitindo uma confeção eficiente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos, sem comprometer o sabor ou a higiene.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta fritadeira elétrica de bancada é a sua "zona fria" inteligentemente concebida, que impede que os resíduos de fritura se queimem e contaminem o óleo, resultando em alimentos mais saborosos e uma vida útil do óleo significativamente maior. Para o Diretor de Operações, a cabeça elétrica removível e a torneira de drenagem traduzem-se numa limpeza mais rápida e eficaz, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a produtividade da equipa. Além disso, os termostatos de segurança e o microinterruptor garantem um ambiente de trabalho mais seguro, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

**Como a "zona fria" melhora a qualidade das frituras??**

*A "zona fria" permite que os pequenos restos de alimentos se depositem no fundo do tanque, abaixo da resistência, sem queimar. Isto evita a mistura de sabores entre diferentes alimentos e mantém o óleo limpo por mais tempo, garantindo frituras de melhor qualidade.*

**Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta fritadeira??**

*A cabeça elétrica é totalmente removível e impermeável, facilitando o acesso ao tanque para uma limpeza profunda. A torneira de drenagem integrada agiliza a remoção do óleo, tornando o processo de manutenção e higiene diária mais eficiente e menos laborioso.*

**Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??**

*Com dimensões compactas de 355x495x325h mm, esta fritadeira de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, incluindo aquelas com áreas mais reduzidas. A sua capacidade de 12 litros oferece um bom equilíbrio entre desempenho e pegada física.*

**Quais as características de segurança que possui??**

*A fritadeira integra um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desativa a resistência quando a cabeça elétrica é removida. Estas funcionalidades garantem uma operação segura e previnem acidentes na cozinha.*

**É possível drenar o óleo enquanto os cestos estão fixos??**

*Sim, o sistema de fixação do cesto permite que o mesmo seja pendurado na parte superior do cabeçote. Isso facilita a drenagem do óleo após a fritura, otimizando o processo de trabalho e a gestão do óleo.*