

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: 10/06/2026

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

SKU:	AXEVO12G	Modelo:	AXEVO12G
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	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

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

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