

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica 12L com Torneira – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO12GTR	Modelo:	AXEVO12GTR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO12GTR

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 12L com torneira, ideal para frituras perfeitas. Sistema de zona fria e fácil limpeza, essencial para restaurantes.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho da sua cozinha profissional, esta **fritadeira elétrica 12L com torneira** da Linha 700 é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem frituras perfeitamente douradas e estaladiças, mantendo a máxima eficiência. Para o chef executivo ou gestor de F&B que procura um equipamento fiável e fácil de manusear, esta fritadeira industrial garante um controlo preciso da temperatura e uma manutenção simplificada, otimizando o fluxo de trabalho mesmo durante os períodos de maior procura.

fritadeira elétrica 12L — Características Técnicas

Capacidade Total	12 Litros
Capacidade de Óleo	10 Litros
Potência	7,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	355x495x325 mm
Peso Líquido Unitário	15 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento de alto brilho
Tanque Interior	Embutido em aço inoxidável, sem ângulos, com marcações de nível MAX – MIN
Cestos	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite “toque frio”
Resistência	Blindada em aço inoxidável

Termóstato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A
Termóstato de Segurança	Regulado a 240°C com reset manual
Funcionalidades de Segurança	Microinterruptor na cabeça removível para evitar funcionamento sem proteção
Zonas de Aquecimento	"Zona fria" para deposição de resíduos abaixo da resistência
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes com ementas diversificadas, snack-bars com alta rotação de produtos fritos, ou serviços de catering que exigem consistência e eficiência. A sua capacidade de 12 litros é perfeita para um volume médio de produção, seja para batatas fritas, rissóis ou panados, garantindo um serviço contínuo e de qualidade superior durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração da "zona fria" neste modelo prolonga significativamente a vida útil do óleo, ao evitar que os resíduos se queimem e contaminem as frituras seguintes, resultando em poupança e melhoria da qualidade final. A cabeça elétrica, totalmente removível e impermeável, simplifica drasticamente as rotinas de limpeza e manutenção, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP. Os termostatos de trabalho e segurança de alta qualidade garantem que a temperatura ideal seja mantida de forma consistente, evitando quebras de temperatura e assegurando resultados perfeitos em cada ciclo de fritura.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de óleo para esta fritadeira??

Esta fritadeira foi concebida para operar com uma capacidade de 10 litros de óleo, conforme as marcações de nível mínimo e máximo no tanque. É crucial respeitar estas indicações para um funcionamento seguro e eficiente, garantindo a qualidade das suas frituras.

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

A "zona fria" é uma área abaixo da resistência onde os resíduos alimentares se depositam sem serem reaquecidos. Isto evita a carbonização e a mistura de sabores entre diferentes lotes de fritura, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a pureza do sabor dos alimentos.

Quais são os requisitos elétricos para instalar esta fritadeira??

Este equipamento requer uma tensão de 400 V e possui uma potência de 7,5 kW. É fundamental que a sua instalação elétrica esteja preparada para estas especificações para garantir um funcionamento seguro e otimizado do aparelho, evitando sobrecargas.

A limpeza da fritadeira é um processo complicado??

Não, pelo contrário, foi concebida para uma limpeza fácil. A cabeça elétrica é totalmente removível e impermeável, permitindo um acesso total ao tanque em aço inoxidável, sem ângulos, para uma higienização rápida e eficaz. A torneira de drenagem também facilita a remoção do óleo usado.

Este modelo é adequado para uma operação de serviço contínuo??

Sim, a robustez da sua construção em aço inoxidável e os seus termostatos de alta qualidade permitem um uso intensivo e contínuo. É ideal para ambientes de cozinha profissional onde a durabilidade e a consistência no desempenho são cruciais, assegurando uma alta produtividade.