

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Eléctrica Industrial 12+12L com Torneira Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO1212GTR	Modelo:	AXEVO1212GTR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1212GTR

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial 12+12L com torneira e duas cubas. Eficiência da Linha 700 para fritura de alto volume, higiene e segurança na cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de alto débito, a **Fritadeira Elétrica Industrial de 12+12L com Torneira da Linha 700** otimiza o seu processo de confecção, permitindo preparar grandes volumes de alimentos fritos simultaneamente, sem mistura de sabores. A sua capacidade dupla de 12 litros por cuba garante eficiência no serviço contínuo, ideal para estabelecimentos que servem uma ementa variada. Com esta fritadeira profissional, assegura uma fritura de excelência, crocante e dourada, que os seus clientes irão apreciar, ao mesmo tempo que reduz o tempo de preparação e aumenta a produtividade da sua equipa.

Fritadeira Elétrica Industrial 12+12L — Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável de alto brilho
Certificação	CE
Cubas	2 x 12 litros (capacidade total 24L)
Capacidade de Óleo	2 x 10 litros
Cestos	Aço estanhado de alta resistência com pegas de baquelite "toque frio" (dimensões 130x245x110 mm cada)
Resistência	Blindada em aço inoxidável
Cabeça Elétrica	Totalmente impermeável e removível
Termostato de Segurança	240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A

Sistema de Drenagem	Torneira para escoamento de óleo e sistema de fixação de cesto
Segurança Adicional	Microinterruptor que impede o funcionamento da resistência com a cabeça removida
Potência Total	7,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	695x495x325h mm
Peso Líquido	30 kg

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira elétrica de bancada é uma solução robusta para qualquer ambiente de restauração que exija versatilidade e volume. É ideal para restaurantes com elevado número de serviços, onde a necessidade de fritar diferentes alimentos como batatas, peixe ou frango, sem contaminação cruzada de sabores, é crítica. Adapta-se perfeitamente a buffets de hotel, cantinas e operações de take-away, onde a rapidez na confecção e a qualidade do produto final são essenciais para satisfazer os clientes. A sua conceção compacta da Linha 700 torna-a fácil de integrar em qualquer linha de cozinha existente, maximizando o espaço e a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira destaca-se pela sua “zona fria” inovadora, que prolonga significativamente a vida útil do óleo de fritura, retendo os resíduos alimentares no fundo da cuba e evitando a sua queima e mistura com novas confeções. Este recurso não só melhora a qualidade e o sabor dos seus pratos, como também representa uma poupança substancial nos custos de óleo a longo prazo. Além disso, a facilidade de limpeza é incomparável, graças à cabeça elétrica removível e totalmente impermeável, e à prática torneira de drenagem. A segurança da sua equipa é prioritária, com um termostato de segurança a 240°C e um microinterruptor que previne acidentes, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como a "zona fria" beneficia a qualidade da fritura e a gestão do óleo??

A "zona fria" permite que os detritos dos alimentos se depositem abaixo da resistência, evitando que estes queimem e alterem o sabor do óleo. Isso resulta em alimentos com sabor mais puro e prolonga

a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais.

Qual a importância da cabeça elétrica removível para a manutenção??

A cabeça elétrica totalmente impermeável e removível simplifica drasticamente a limpeza da cuba. Este design permite um acesso fácil para a remoção completa de resíduos, garantindo a higiene máxima e o cumprimento das diretrizes de segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com dimensões de 695x495x325h mm e sendo um modelo de bancada da Linha 700, esta fritadeira foi concebida para oferecer alta capacidade e performance em espaços otimizados. É uma excelente opção para cozinhas que necessitam de eficiência sem comprometer a área de trabalho.

Quais as vantagens de ter duas cubas independentes??

As duas cubas independentes permitem fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo sem misturar os sabores, como por exemplo, batatas fritas numa cuba e peixe na outra. Esta funcionalidade aumenta a versatilidade da sua cozinha e a rapidez do serviço, especialmente em horas de ponta.

Como assegurar a longevidade do equipamento e a segurança na operação??

A construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e resistência. Para a segurança, o equipamento inclui um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que impede o funcionamento da resistência quando a cabeça é removida, prevenindo riscos e protegendo o investimento.