

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 de Bancada 10L Linha 700

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------|
| SKU: | AXEVO10 | Modelo: | AXEVO10 |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | AXEVO10 |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada 10L EVO10, ideal para frituras eficientes. Construção em aço inoxidável, zona fria para maior higiene e segurança.

Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica de Bancada 10L Linha 700 é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram eficiência e qualidade nas suas frituras. Concebida para otimizar o tempo de confecção, este equipamento garante resultados excepcionais, desde batatas fritas crocantes a tempuras leves, mantendo a higiene rigorosa e a segurança alimentar no seu estabelecimento.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--|
| Capacidade Total | 10 Litros |
| Capacidade de Óleo | 8 Litros |
| Potência | 3,5 kW |
| Tensão | 230V |
| Dimensões (LxPxA) | 265x495x325h mm |
| Peso Líquido | 10 kg |
| Material Exterior | Aço Inoxidável de alto brilho |
| Material Tanque Interior | Aço Inoxidável embutido, sem ângulos |
| Material Cesto | Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio" (130x245x110 mm) |
| Resistência | Blindada em aço inoxidável |
| Cabeça Elétrica | Totalmente impermeável e removível |
| Termóstato de Trabalho | Ajustável até 190°C / 20A |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Termóstato de Segurança | Regulado a 240°C com reset manual |
| Funcionalidades de Segurança | Microinterruptor de segurança, sistema de fixação de cesto para drenagem |
| Zona Fria | Presente, para deposição de restos de frituras e preservação de sabores |
| Certificação | CE |
| Fabrico | Espanha |

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com ementas variadas, snack-bars de grande movimento e unidades de restauração em hotéis que necessitam de uma fritadeira compacta, mas com desempenho robusto. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para gerir o volume de pedidos durante o serviço contínuo ou para a confeção de acompanhamentos em buffets. Garante rapidez na preparação de fritos, desde entradas a pratos principais, mantendo a consistência desejada pelos clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua construção em aço inoxidável de alto brilho e um tanque interior sem ângulos, esta fritadeira elétrica facilita a limpeza e garante uma durabilidade superior. A funcionalidade de "zona fria" é crucial para preservar a qualidade e o sabor dos alimentos, impedindo que os resíduos se queimem e contaminem o óleo. Além disso, a cabeça elétrica removível e impermeável simplifica drasticamente a manutenção diária, assegurando que a sua equipa possa manter padrões elevados de higiene com mínimo esforço. Os termóstatos de trabalho e de segurança, juntamente com o microinterruptor, oferecem tranquilidade, protegendo tanto o equipamento como os operadores.

Perguntas Frequentes

Como posso limpar a fritadeira de forma eficiente??

A limpeza é simplificada pela cabeça elétrica totalmente removível e impermeável. O tanque interior, sem ângulos, também facilita a remoção de resíduos, permitindo uma higienização profunda e rápida após cada utilização ou turno.

Esta fritadeira é adequada para um restaurante com alto volume de serviço??

Com uma capacidade de 10 litros, é ideal para restaurantes de média dimensão, snack-bars e estabelecimentos que necessitam de frituras rápidas e consistentes. A sua construção robusta permite um uso contínuo durante períodos de pico.

Quais são os mecanismos de segurança integrados no equipamento??

Este modelo inclui um termóstato de segurança regulado a 240°C com reset manual e um microinterruptor que desliga a resistência ao remover a cabeça elétrica. Estas características minimizam riscos de sobreaquecimento e acidentes durante a operação e manutenção.

Como a "zona fria" contribui para a qualidade das frituras??

A "zona fria" permite que os restos de alimentos se depositem abaixo da resistência, evitando que estes queimem e se misturem com o óleo. Isso impede a alteração dos sabores entre diferentes lotes de fritura e prolonga a vida útil do óleo.

É necessário algum tipo de instalação elétrica específica para esta fritadeira??

A fritadeira opera com uma tensão de 230V e potência de 3,5 kW, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais standard. Recomenda-se sempre a verificação por um técnico qualificado para garantir a conformidade e segurança.