

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 12L Linha 700 Sem Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO12TR	Modelo:	AXEVO12TR
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO12TR

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 12 litros, Linha 700. Ideal para cozinhas com foco em higiene, segurança e fritura de qualidade, sem mistura de sabores.

Descrição Completa

Aumente a produtividade e a qualidade das suas frituras com a Fritadeira Elétrica Profissional de 12 litros, concebida para as exigências da restauração moderna. Este equipamento da Linha 700 garante uma performance consistente, ideal para estabelecimentos que valorizam a higiene e a excelência no sabor. A sua tecnologia de "zona fria" preserva a qualidade do óleo e evita a mistura de sabores, resultando em alimentos mais crocantes e apetitosos para os seus clientes. A manutenção simplificada e os robustos componentes em aço inoxidável asseguram uma longa vida útil e conformidade com as rigorosas normas sanitárias.

fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

Capacidade Total	12 litros
Capacidade de Óleo	10 litros
Potência	7,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	355x495x325 mm
Peso Líquido	14 kg
Material de Construção	Aço inoxidável de alto brilho
Tanque Interior	Aço inoxidável embutido, sem ângulos
Cestos	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite
Resistência	Blindada em aço inoxidável

Cabeça Elétrica	Totalmente impermeável e removível
Termostato de Segurança	240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Regulável até 190°C / 20A
Zona Fria	Sim, para prolongar vida útil do óleo
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta robusta fritadeira elétrica é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como restaurantes, snack-bars, food trucks ou áreas de buffet em hotéis. A sua capacidade de 12 litros e a potência de 7,5 kW permitem um serviço contínuo durante os picos de procura, ideal para confeção de batatas fritas, rissóis, croquetes, tempuras ou outros fritos. A construção em aço inoxidável e a cabeça elétrica removível facilitam a integração em ambientes de trabalho onde a limpeza rápida e eficaz é crucial para manter os padrões HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira no mercado é a sua combinação de eficiência e facilidade de operação. A "zona fria" é uma característica vital que minimiza a degradação do óleo, prolongando o seu ciclo de vida e reduzindo os custos operacionais, ao mesmo tempo que assegura que cada lote de fritos mantém o seu sabor original, sem contaminação cruzada. O termostato de segurança e o microinterruptor garantem a máxima proteção para a sua equipa. Além disso, a sua conceção em aço inoxidável de alto brilho, sem ângulos no tanque, simplifica drasticamente a limpeza diária, um fator crítico em qualquer cozinha profissional em Portugal.

Perguntas Frequentes

Como a "zona fria" beneficia a qualidade da fritura??

A "zona fria" permite que os resíduos dos alimentos fritos se depositem no fundo do tanque, abaixo da resistência, impedindo que sejam reaquecidos e misturados com as frituras seguintes. Isto prolonga a vida útil do óleo e assegura que cada lote de alimentos mantenha o seu sabor puro e sem contaminação.

Este equipamento é adequado para um restaurante com serviço contínuo??

Sim, com uma potência de 7,5 kW e capacidade de óleo de 10 litros, esta fritadeira da Linha 700 está concebida para um serviço eficiente e contínuo. É ideal para acompanhar os picos de procura em

restaurantes e snack-bars, mantendo sempre a temperatura ideal de confecção.

Quais são os passos recomendados para a limpeza e manutenção diária??

Para a limpeza diária, deve-se remover a cabeça elétrica totalmente impermeável, o que permite aceder facilmente ao tanque. O tanque interior, sem ângulos, facilita a remoção de resíduos e a higienização completa, crucial para manter os padrões de segurança alimentar.

Este modelo possui alguma funcionalidade de segurança avançada??

Sim, a fritadeira inclui um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual, prevenindo o sobreaquecimento. Adicionalmente, um microinterruptor de segurança desativa a resistência quando a cabeça é removida, garantindo a proteção da equipa durante a limpeza ou manutenção.

Posso fritar diferentes tipos de alimentos sem que os sabores se misturem??

Graças ao sistema de "zona fria", os restos de frituras depositam-se no fundo, não sendo reaquecidos nem misturados com as frituras seguintes. Isso minimiza a transferência de sabores e odores, permitindo-lhe manter a integridade de cada prato.