

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 Cuba 10+10L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXEVO1010	Modelo:	AXEVO1010
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AXEVO1010

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 2 cubas de 10L (8L óleo) e 7kW, ideal para cozinhas com alta demanda. Mantém o óleo limpo e otimiza a confeitura.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais de média e alta demanda, esta **fritadeira elétrica** de bancada com dupla cuba oferece uma solução robusta e eficiente para confeitura de fritos. Com a capacidade de **10+10 litros**, permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo e a produtividade durante os períodos de maior afluxo. O seu design sem torneira, combinado com uma "zona fria" inovadora, prolonga significativamente a vida útil do óleo, garantindo economia e consistência de sabor nas suas ementas.

Fritadeira Elétrica Industrial — Características Técnicas

Modelo	AXEVO1010
Tipo de Equipamento	Fritadeira Elétrica de Bancada
Material de Construção	Aço inoxidável com acabamento de alto brilho
Capacidade Total das Cubas	10 + 10 litros
Capacidade de Óleo por Cuba	8 + 8 litros
Potência Total	3,5 + 3,5 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	530 x 495 x 325h mm
Dimensões Cesto (LxPxA)	130 x 245 x 110 mm
Peso Líquido	20 kg
Termostato de Segurança	240°C com reset manual
Termostato de Trabalho	Ajustável até 190°C / 20A

Certificação	CE
Zona Fria	Sim, para separação de resíduos de fritura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com serviço à la carte, a snack-bares e cozinhas de hotelaria que necessitem de versatilidade e rapidez. A sua dupla cuba permite otimizar o fluxo de trabalho, fritando batatas e peixe, ou carne e vegetais separadamente, sem cruzamento de sabores. Perfeita para o chef que busca consistência na confeção de grandes volumes de fritos, garantindo a qualidade durante o rush de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fritadeira destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, que assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em qualquer cozinha profissional. A integração da "zona fria" representa um diferencial crucial, pois reduz a degradação do óleo, traduzindo-se em menos trocas e, conseqüentemente, numa poupança significativa nos custos operacionais. Além disso, os termostatos de segurança e de trabalho de alta qualidade oferecem um controlo preciso da temperatura e uma proteção acrescida, fundamentais para a segurança alimentar e para um desempenho fiável em ambiente de serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" permite que os resíduos de alimentos se depositem abaixo das resistências, evitando que queimem e contaminem o óleo. Isso prolonga a sua vida útil, economiza custos e mantém o sabor neutro dos alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção sem torneira de escoamento?

A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, facilitando a remoção para limpeza. A ausência de torneira implica a remoção manual do óleo após arrefecimento, permitindo uma limpeza mais completa do interior da cuba e evitando entupimentos.

Qual o consumo de energia desta fritadeira de cubas duplas?

Com uma potência total de 7 kW (3,5 kW por cuba), a fritadeira é concebida para aquecimento rápido e eficiente. O consumo dependerá da intensidade e duração do uso, mas a sua capacidade de manter a temperatura otimizada contribui para a eficiência energética.

É possível utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, a configuração de dupla cuba é perfeita para isso. Pode fritar produtos distintos como peixe e batatas ou pastéis e rissóis em óleos separados, evitando a mistura de sabores e cheiros e assegurando a máxima higiene e qualidade.

Que normas de segurança e higiene cumpre este equipamento?

Esta fritadeira possui certificação CE, garantindo a conformidade com as diretivas europeias de segurança. Além disso, o microinterruptor de segurança e os termostatos de alta qualidade reforçam a operação segura e a proteção contra sobreaquecimento, cruciais para a HACCP.