

# 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 2x5L Linha 700 EVO55

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXEVO55	<b>Modelo:</b>	AXEVO55
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AXEVO55

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada com dupla cuba de 5+5L, ideal para otimizar frituras. Com zona fria e fácil limpeza, assegura qualidade e eficiência na sua cozinha.

## Descricao Completa

Para uma confeitão eficiente e de alta qualidade, a fritadeira elétrica profissional EVO55 com dupla cuba de 5 litros é a solução ideal para cozinhas de ritmo acelerado. Concebida para otimizar a produtividade e a qualidade das suas frituras, esta máquina garante um desempenho consistente e uma durabilidade excepcional, fundamental para qualquer estabelecimento de restauração que valorize a excelência na preparação de alimentos.

### fritadeira elétrica industrial — Características Técnicas

<b>Capacidade Total</b>	2 x 5 Litros
<b>Capacidade de Óleo</b>	2 x 4 Litros
<b>Potência</b>	3.2 kW + 3.2 kW (6.4 kW Total)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	355x495x325h mm
<b>Peso Líquido</b>	16 kg
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável de alto brilho
<b>Material do Tanque Interior</b>	Aço inoxidável embutido, sem ângulos
<b>Cestos</b>	Aço estanhado de alta resistência com alças de baquelite "toque frio"
<b>Resistência</b>	Blindada em aço inoxidável
<b>Cabeça Elétrica</b>	Totalmente impermeável e removível
<b>Termóstato de Segurança</b>	Regulado a 240°C com reset manual

<b>Termóstato de Trabalho</b>	Ajustável até 190°C / 20A
<b>Segurança Adicional</b>	Microinterruptor de segurança, sistema de fixação de cesto
<b>Características de Confeção</b>	Zona fria para depósito de resíduos
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Esta robusta máquina de fritar é perfeitamente adequada para restaurantes, snack-bares e cantinas que exigem um equipamento fiável e de alto rendimento para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de duas cubas permite a confeção simultânea de diferentes produtos ou a separação de alimentos com alergénios, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A integração da "zona fria" distingue este equipamento, prolongando significativamente a vida útil do óleo e garantindo que cada porção frita mantém o sabor puro e a qualidade esperada. A segurança da operação é reforçada pela cabeça elétrica impermeável e removível, facilitando a limpeza profunda e prevenindo acidentes, crucial para manter as normas HACCP. A construção em aço inoxidável de alto brilho não só confere durabilidade, mas também simplifica a manutenção diária, assegurando que o seu investimento se mantém produtivo a longo prazo.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como a zona fria beneficia a qualidade das frituras??**

*A zona fria, localizada abaixo da resistência, permite que os resíduos de alimentos se depositem sem serem reaquecidos. Isso evita a queima e a mistura de sabores, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a pureza de cada fritura.*

### **Qual a capacidade ideal de óleo para cada cuba e como é monitorizada??**

*Cada cuba requer 4 litros de óleo para um funcionamento ideal, indicado pelas marcas de nível MAX – MIN no tanque interior. Estas marcações garantem que a quantidade de óleo é sempre a correta, otimizando o processo de fritura e a performance do equipamento.*

### **O equipamento é fácil de limpar e manter as normas de higiene??**

*Sim, a cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, permitindo uma limpeza fácil e profunda do tanque em aço inoxidável, que não possui ângulos. Esta característica é crucial para cumprir rigorosas normas de higiene alimentar em ambientes profissionais.*

**Que medidas de segurança estão integradas na fritadeira??**

*Inclui um termostato de segurança regulado a 240°C com reset manual, e um microinterruptor de segurança que desliga a resistência ao remover a cabeça. As alças dos cestos são de baquelite "toque frio", prevenindo queimaduras durante a utilização.*

**Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira de dupla cuba é mais adequada??**

*É ideal para restaurantes, snack-bares e serviços de catering que precisam de versatilidade e volume na confeitura. As duas cubas permitem fritar diferentes alimentos simultaneamente, como batatas e produtos panados, sem contaminação cruzada de sabores, otimizando o serviço.*