

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Profissional 5L Linha 700 EVO5

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXEVO5	<b>Modelo:</b>	AXEVO5
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AXEVO5

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 5L de capacidade e 3,2 kW de potência, ideal para snack-bars e restaurantes. Design compacto e fácil limpeza.

## Descricao Completa

A Fritadeira Elétrica Profissional EVO5 é uma solução compacta e robusta, concebida para otimizar o processo de fritura em qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade de 5 litros e construção em aço inoxidável, garante resultados excepcionais e uma durabilidade notável. Este equipamento permite uma confeção rápida e uniforme, ideal para quem procura eficiência e qualidade no serviço diário, contribuindo para uma ementa diversificada e saborosa.

### fritadeira elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Fabricado em</b>	Espanha
<b>Certificação</b>	CE
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Acabamento</b>	Alto brilho
<b>Material do Tanque Interior</b>	Aço inoxidável sem ângulos
<b>Capacidade Total</b>	5 litros
<b>Capacidade de Óleo</b>	4 litros
<b>Torneira de Drenagem</b>	Não
<b>Potência</b>	3,2 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões Cesto</b>	130x245x110 mm (LxPxA)
<b>Dimensões Equipamento</b>	180x495x325h mm (LxPxA)

<b>Peso Líquido</b>	8 kg
<b>Resistência</b>	Blindada em aço inoxidável
<b>Cabeça Elétrica</b>	Impermeável e removível
<b>Termostato de Segurança</b>	Regulado a 240°C com reset manual
<b>Termostato de Trabalho</b>	Ajustável até 190°C / 20A
<b>Sistema de Fixação Cesto</b>	Para drenagem do óleo no cabeçote
<b>Microinterruptor de Segurança</b>	Evita funcionamento sem cabeça elétrica
<b>Funcionalidade Adicional</b>	"Zona Fria" para prolongar a vida útil do óleo

## Aplicações Profissionais

---

Esta fritadeira de bancada é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável para frituras de volume moderado ou como complemento a unidades maiores. Perfeita para snack-bars, food trucks, pequenos restaurantes ou áreas de take-away que servem batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos. A sua facilidade de manuseamento e segurança tornam-na indispensável para equipas que valorizam a agilidade e a higiene na preparação dos alimentos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se pela sua inovadora "zona fria", que maximiza a vida útil do óleo ao impedir que os resíduos se queimem, garantindo sabor puro e redução de custos. A cabeça elétrica removível, totalmente impermeável, simplifica drasticamente as operações de limpeza, assegurando a conformidade com rigorosas normas de higiene alimentar. A combinação de termostatos de segurança e de trabalho oferece um controlo preciso da temperatura, elevando a segurança e a qualidade das frituras na sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade real de óleo e alimentos desta fritadeira??

*Esta fritadeira elétrica tem uma capacidade total de 5 litros, otimizada para 4 litros de óleo. Permite confeccionar pequenas a médias quantidades de alimentos de forma eficiente, ideal para serviços com menor volume ou como apoio.*

### Como a "zona fria" contribui para a qualidade das frituras e a durabilidade do óleo??

A "zona fria" é uma área abaixo da resistência onde os resíduos sólidos se depositam, evitando que sejam reaquecidos. Isso impede a mistura de sabores, mantém o óleo mais limpo por mais tempo e assegura frituras mais crocantes e saborosas.

**Este modelo é fácil de limpar e seguro para o uso diário??**

Sim, foi concebida para uma limpeza simples. A cabeça elétrica é totalmente impermeável e removível, e o tanque interior em aço inoxidável não possui ângulos, facilitando a higienização. Inclui um termostato e microinterruptor de segurança para operação fiável.

**Quais as principais vantagens do aço inoxidável na construção deste equipamento??**

A construção integral em aço inoxidável garante máxima durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar. O acabamento de alto brilho confere também uma estética profissional e de fácil manutenção.

**É possível ajustar a temperatura de trabalho e qual a sua gama??**

Sim, a temperatura de trabalho é ajustável através de um termostato de alta qualidade, permitindo configurações até 190°C. Esta precisão é essencial para adaptar o processo de fritura aos diferentes tipos de alimentos e garantir resultados consistentes.