

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor Frituras Elétrico Infravermelhos 1000W GN 1/1-65

Informações do Produto

SKU:	CHCIGN-1	Modelo:	CIGN-1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	560 x 500 x 330 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	CIGN-1
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenha os fritos estaladiços e quentes com este aquecedor elétrico profissional em aço inoxidável, com tabuleiro GN1/1-65 e 1000W.

Descricao Completa

Aquecedor de Frituras — Principais Vantagens

Mantenha os seus alimentos estaladiços e quentes com este aquecedor de frituras profissional. Construído em aço inoxidável robusto, este equipamento é ideal para cozinhas de restauração rápida, cantinas ou qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de manter a qualidade dos fritos durante períodos de maior fluxo. A tecnologia de radiação infravermelha assegura que os alimentos permanecem crocantes, sem amolecer, garantindo a satisfação dos seus clientes.

O design integra um tabuleiro Gastronorm GN1/1 perfurado, permitindo uma drenagem eficiente do excesso de óleo e uma apresentação cuidada. Os pés de borracha antiderrapantes proporcionam uma estabilidade superior na superfície de trabalho, prevenindo riscos e assegurando a segurança em ambientes de cozinha movimentados.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor é uma solução indispensável para diversos negócios no setor alimentar. É perfeito para restaurantes, cafetarias, snack-bares e serviços de catering que procuram otimizar a eficiência na conservação de alimentos fritos, como batatas fritas, rissóis ou outros petiscos. A sua capacidade de manter a temperatura ideal, sem comprometer a textura, torna-o num aliado valioso para operações de take-away e delivery.

A versatilidade do equipamento permite a sua integração em diferentes linhas de cozinha, complementando a preparação de pratos e assegurando que chegam à mesa com a qualidade desejada. É uma ferramenta eficiente para gerir picos de procura e garantir um serviço contínuo e de excelência.

Características Técnicas

Construção

Aço inoxidável

Capacidade	Tabuleiro Gastronorm GN1/1-65
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	560x500x330 (h) mm
Elemento de Aquecimento	Blindado
Estabilidade	Pés de borracha antiderrapantes

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é ideal este aquecedor?

Este aquecedor é ideal para manter a temperatura de alimentos fritos, como batatas, rissóis, croquetes e outros itens de confeitaria rápida, garantindo que permaneçam estaladiços e com a temperatura adequada para consumo.

Como o equipamento evita que os alimentos fiquem moles?

O aquecimento por radiação infravermelha atua diretamente sobre os alimentos, mantendo-os quentes sem a acumulação de vapor que tradicionalmente leva ao amolecimento, preservando assim a sua textura estaladiça.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade permite uma limpeza fácil e higiênica. O tabuleiro Gastronorm perfurado também pode ser removido para uma higienização mais profunda.

Quais as vantagens dos pés antiderrapantes?

Os pés de borracha antiderrapantes conferem máxima estabilidade ao equipamento na bancada de trabalho, minimizando o risco de deslizamentos e acidentes, ao mesmo tempo que protegem a superfície de riscos.

Este aquecedor pode ser usado em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, devido ao seu design compacto e eficiência energética, é uma excelente adição a qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares a grandes cozinhas de hotelaria, onde a qualidade dos alimentos fritos é crucial.