

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mantenedor de Fritos Elétrico 1kW Série 600 DRNPD-4060

Informacoes do Produto

SKU:	EU6365D	Modelo:	6365D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6365D
Marca	EUTRON

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico 1kW, ideal para manter alimentos quentes e estaladiços. Construção em inox, cuba monobloco 16L e patas ajustáveis para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mantenedor de Fritos — Principais Vantagens

Este aquecedor de batatas frita otimiza o seu espaço de trabalho, garantindo que os seus alimentos fritos permaneçam quentes e estaladiços por mais tempo, sem perder a qualidade. É uma solução essencial para qualquer negócio de restauração que preze pela excelência no serviço e na apresentação dos pratos. A combinação de lâmpada halogénea superior e resistência infravermelha assegura um sistema de aquecimento eficaz.

O sistema de conservação térmica, um verdadeiro expositor de quentes, integrado deste equipamento, prolonga o tempo de manutenção do calor, evitando que os alimentos sequem. Desfrute da tranquilidade de servir sempre produtos frescos e saborosos, mantendo a textura ideal e um sabor inigualável em cada porção. Uma base neutra ideal para a sua cozinha.

Aplicações

Este equipamento robusto e de fácil manutenção é perfeito para uma variedade de ambientes profissionais. Ideal para:

- Bares e snack-bares com grande volume de pedidos de fritos.
- Restaurantes que necessitam manter grandes quantidades de acompanhamentos quentes durante o serviço.

- Estabelecimentos de take-away e fast-food para garantir a qualidade dos alimentos até à entrega.
- Eventos de catering onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais.
- Cozinhas profissionais com espaço limitado, beneficiando do seu design compacto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	DRNPD-4060
Tipo de instalação	Sob bancada
Tipo de alimentação	Elétrica
Potência	1 kW
Tensão	220 V / 50 Hz
Capacidade total	16 litros
Capacidade bandeja GN	GN 2/3 - 150 mm
Sistema de aquecimento	Lâmpada halógena + resistência infravermelha
Tipo de cuba	Monobloco
Material de construção	Aço inoxidável
Patas ajustáveis	Sim
Dimensões (mm)	400 x 630 x 300
Peso líquido	19 kg
Volume	0,11 m³