

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Aquecedor Elétrico de Fritos 0,65kW 400x635x285mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6DE010	Modelo:	EMP6DE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	400 x 635 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6DE010
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	550, 600
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Aquecedor

Descricao Resumida

Mantenha fritos quentes e crocantes com este aquecedor elétrico de sobremesa. Construído em aço inox, cuba GN1/1 e resistências cerâmicas.

Descricao Completa

Aquecedor Elétrico de Fritos — Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para manter os seus alimentos fritos à temperatura ideal de serviço. Desenvolvido em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente profissional. A inclusão de uma cuba GN1/1 com filtro para escorrer o óleo assegura que os alimentos permaneçam crocantes e apetitosos, elevando a qualidade do serviço no seu estabelecimento. Além disso, a sua montagem versátil, ideal para sobrepor em bancadas ou integrar em móveis de base com portas, otimiza o espaço da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

O aparelho elétrico de termorregulação de frituras é uma solução indispensável para diversos negócios no setor da restauração. É perfeito para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares, cantinas e hotelaria, onde a apresentação e a qualidade dos alimentos servidos são primordiais. Permite manter grandes quantidades de batatas fritas, rissóis e outros fritos quentes e estaladiços durante o serviço, assegurando que cada cliente desfrute de uma experiência culinária superior. A sua utilidade estende-se a buffets e eventos de catering, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para o sucesso da operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Plano de trabalho e painéis	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências cerâmicas infravermelhas
Tabuleiro	Extraível GN1/1, profundidade 150 mm
Filtro	Para escorrer o óleo
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Capacidade cubeta	GN1/1
Potência	0,65 kW
Tensão	230 V
Peso	15 kg
Dimensões (AxFxH)	400x635x285 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do tabuleiro incluído neste aquecedor?

Este modelo inclui um tabuleiro GN1/1 com 150 mm de profundidade, ideal para acomodar uma quantidade generosa de alimentos fritos e assegurar uma boa retenção de calor.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura e os painéis são fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene, essencial para ambientes de cozinha profissionais.

Posso integrar este aquecedor numa linha de cozinha existente?

Com certeza. Este aquecedor de fritos foi concebido para ser facilmente montado sobre bancadas ou pode ser integrado em móveis de base com portas, oferecendo flexibilidade no design da sua cozinha.

Que tipo de aquecimento utiliza e quão eficiente é?

O aparelho emprega resistências cerâmicas infravermelhas para um aquecimento rápido e uniforme, garantindo que os seus fritos permaneçam quentes e crocantes com elevada eficiência energética.

É necessário alguma instalação elétrica especial para este artigo?

O aquecedor funciona com uma tensão padrão de 230 V e uma potência de 0,65 kW, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem a necessidade de adaptações complexas.