

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 rapido
ao produto



Aquecedor de Fritos Elétrico Sobremesa GN1/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9DE010	Modelo:	EMPPLS9DE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9DE010
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico de sobremesa, ideal para manter alimentos crocantes. Com tabuleiro GN 1/1 e filtro de óleo, otimiza operações em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Este equipamento topo de gama foi concebido para manter os seus alimentos fritos na temperatura ideal, garantindo uma crocância perfeita e um sabor inigualável. O seu design compacto, adequado para instalação em qualquer bancada, otimiza o espaço na sua cozinha profissional. Funciona através de resistências cerâmicas infravermelhas de última geração, assegurando um aquecimento eficiente e uniforme.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, mas também facilita a limpeza e manutenção diária, crucial em ambientes de restauração. Um tabuleiro removível GN 1/1, com 150 mm de profundidade, está incluído, bem como um filtro de design otimizado para escorrer o excesso de óleo, contribuindo para a qualidade dos alimentos servidos e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de manter grandes volumes de produtos fritos quentes e crocantes durante períodos alargados. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-o versátil para diversas operações, desde batatas fritas a chamuças, croquetes e outros aperitivos. Pode ser montado sobre uma base própria ou integrado em sistemas de linha 900.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis	Laterais e de comandos em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Aquecimento	Resistências cerâmicas infravermelhas
Tabuleiro	GN1/1, profundidade 150 mm, extraível
Acessório Incluído	Filtro especial para escorrer óleo
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Alimentação Elétrica	230 V
Potência	0,65 kW
Dimensões (AxFxH)	400x900x300h mm
Capacidade cubetas	1/1 - 150 mm
Peso	25 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de alimentos fritos que este equipamento pode aquecer?

O aquecedor possui um tabuleiro GN 1/1 com 150 mm de profundidade, permitindo acomodar uma quantidade generosa de alimentos fritos, ideal para o fluxo constante de uma cozinha profissional.

Este aquecedor de fritos é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e o tabuleiro removível facilitam bastante a limpeza. O filtro especial para escoamento de óleo também contribui para uma manutenção mais higiênica e simples.

Posso instalar este equipamento sobre qualquer tipo de superfície?

Concebido para ser de sobremesa, este aquecedor pode ser colocado sobre qualquer bancada estável. Adicionalmente, pode ser montado sobre um móvel-base com portas, se preferir uma solução mais integrada.

Que tipo de aquecimento utiliza e quão eficiente é?

Dispõe de resistências cerâmicas infravermelhas, que asseguram um aquecimento rápido, eficiente e homogêneo, mantendo os seus fritos sempre estaladiços e prontos a servir.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma solução versátil para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de serviço rápido, cafeterias, buffets e negócios de catering que valorizam a manutenção da qualidade dos seus produtos fritos.