

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 Batatas Elétrico Sobremesa GN 1/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7DE010	Modelo:	EMPPLS7DE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7DE010
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas elétrico de bancada em aço inox, GN 1/1, com filtro de óleo. Ideal para buffets e snack-bars manterem alimentos quentes.

Descricao Completa

Aquecedor de Batatas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente mantém as suas iguarias quentes e prontas a servir, ideal para buffets, zonas de snack-bar e serviços de catering. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes profissionais exigentes. O design de bancada permite uma integração versátil em qualquer linha de confeção.

A distribuição homogénea do calor através de resistências cerâmicas infravermelhas assegura que os alimentos permaneçam à temperatura ideal, sem secar ou perder a sua qualidade. A bandeja removível GN 1/1 de 150 mm de profundidade otimiza a organização e a capacidade, enquanto o filtro especial para escorrer o óleo contribui para a frescura e apresentação do produto. A operação é simplificada pelos indicadores de funcionamento e alimentação, proporcionando uma utilização intuitiva à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor é uma solução indispensável para estabelecimentos de restauração rápida, cantinas e refeitórios que necessitam de manter grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros alimentos fritos quentes e apetecíveis. É igualmente útil em eventos, feiras e serviços de take-away, onde a agilidade e a qualidade do serviço são prioritárias. O módulo pode ser facilmente integrado em móveis base com portas, otimizando o seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Plano de Trabalho, Painéis Laterais, Painéis de Comandos e Chaminés:	Aço inoxidável

Aquecimento:	Resistências cerâmicas infravermelhas
Tabuleiro:	GN 1/1, profundidade 150 mm, removível
Equipamento Adicional:	Filtro especial para escorrer óleo
Indicadores:	Funcionamento e alimentação
Opção de Montagem:	Sobre móvel base com portas
Capacidade Cubetas:	GN 1/1 - 150 mm
Potência:	0,65 kW
Tensão:	230 V
Peso:	21 kg
Dimensões (AxFxH):	400x730x300h mm

Perguntas Frequentes

De que material é construído este conservador de quentes?

A estrutura principal, o plano de trabalho, os painéis laterais, os painéis de comandos e as chaminés são todos construídos em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de higienização.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste expositor de alimentos?

O aquecimento é realizado através de resistências cerâmicas infravermelhas, que proporcionam um calor uniforme e eficaz para manter os alimentos na temperatura ideal.

Qual a capacidade da bandeja incluída e as suas dimensões?

O equipamento inclui uma bandeja removível GN 1/1, com uma profundidade de 150 mm, perfeita para acomodar uma quantidade considerável de alimentos fritos.

Este aparelho pode ser colocado sobre outros móveis?

Sim, este módulo foi concebido para ser versátil e pode ser montado sobre um móvel base que possua portas, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha profissional.

Que características de conveniência possui para a manutenção do produto?

Para além da sua construção em aço inoxidável que facilita a limpeza, o aquecedor está equipado com um filtro de design especial para escorrer o óleo, crucial para manter os alimentos frescos e crocantes por mais tempo.