

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

Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel Inox 750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF7504E	Modelo:	HRMF7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006770163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF7504E
EAN	8437006770163
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico em aço inox AISI 304, ideal para manter a qualidade e temperatura dos seus fritos, com drenagem de óleo e pés ajustáveis. Potência de 1kW.

Descricao Completa

Otimize a eficiência do seu serviço e a qualidade dos seus pratos fritos com este **aquecedor de fritos elétrico**, concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Este mantenedor de alimentos mantém batatas fritas, rissóis e outros fritos na temperatura ideal de serviço, assegurando que chegam à mesa sempre estaladiços e apetitosos, sem perda das suas propriedades originais. O sistema de drenagem de óleo integrado com cuba GN e filtro removível garante que o excesso de gordura é eliminado, resultando em porções mais leves e uma apresentação impecável. É uma solução robusta e versátil para gerir picos de procura em restaurantes, snack-bares e serviços de catering.

Aquecedor de Fritos Elétrico — Características Técnicas

Dimensões Úteis (L x P x A)	400x750x1009 mm
Potência Elétrica	1 kW / 230V
Peso Líquido	43 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento da Bancada	Satinado
Tipo de Resistência	Cerâmica com parábola refletora
Cuba	GN com filtro removível
Controlo de Temperatura	Regulador de energia

Indicadores	LED metálicos de funcionamento
Base	Patas reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este mantenedor de fritos é a escolha acertada para estabelecimentos que exigem rapidez e consistência na qualidade dos alimentos. Ideal para restaurantes com ementas extensivas de fritos, cadeias de restauração rápida com elevado volume de produção, e serviços de catering que necessitam de flexibilidade na disposição dos equipamentos. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e crocantes durante o serviço de almoço ou jantar, sem comprometer a textura ou sabor, traduz-se diretamente na satisfação do cliente e na otimização do fluxo de trabalho da sua equipa de cozinha. Perfeito para manter a linha de self-service sempre abastecida e com produtos em condições ideais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conservador de fritos elétrico significa um investimento na durabilidade e higiene da sua cozinha. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, cumpre as mais rigorosas normas HACCP, garantindo facilidade de limpeza e resistência à corrosão, fatores cruciais para a segurança alimentar. A sua mobilidade, com patas reguláveis em altura, permite uma integração perfeita em qualquer linha de confeção, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço. Além disso, a resistência de cerâmica com parábola refletora assegura uma distribuição de calor uniforme, enquanto o regulador de energia permite um controlo preciso da temperatura, evitando o sobreaquecimento e prolongando a vida útil dos seus produtos fritos.

Perguntas Frequentes

Como este aquecedor garante a qualidade dos alimentos fritos??

Este equipamento utiliza uma resistência de cerâmica com parábola refletora para distribuir o calor de forma uniforme e uma cuba GN com filtro removível para drenar o excesso de óleo, mantendo os fritos estaladiços e com a temperatura ideal sem alterar as suas propriedades originais.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua cozinha??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Garante a durabilidade do equipamento e o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais.

Este equipamento é fácil de limpar e manter??

Sim, a cuba GN com filtro é removível, facilitando a limpeza do equipamento. O corpo e a bancada em aço inoxidável com acabamento satinado também contribuem para uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões sanitários da sua cozinha.

Quais as vantagens de um aquecedor de fritos móvel??

A mobilidade, proporcionada pelas patas reguláveis em altura, oferece uma flexibilidade operacional inestimável. Permite posicionar o aquecedor onde for mais conveniente durante o serviço, otimizando o fluxo de trabalho e adaptando-se facilmente a diferentes configurações de cozinha ou eventos de catering.

Como funciona o controlo de temperatura??

O controlo de temperatura é efetuado através de um regulador de energia preciso. Este sistema permite ajustar a intensidade do calor para manter os alimentos na temperatura ideal, evitando o arrefecimento excessivo ou a perda de crocância, com indicadores LED metálicos para monitorização.