

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

Aquecedor de Fritos Móvel Elétrico 400x600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF6004E	Modelo:	HRMF6004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF6004E
EAN	8437006769327
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	550, 600
Tipo	Aquecedor

Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico móvel em inox AISI 304, ideal para manter a temperatura e escoar o excesso de óleo, garantindo alimentos sempre crocantes. Dimensões 400x600mm.

Descricao Completa

Otimize a sua linha de confecção com o aquecedor de fritos móvel HRMF6004E, concebido para manter a temperatura ideal de alimentos fritos sem comprometer a sua textura crocante e sabor. Este equipamento essencial para cozinhas profissionais garante que batatas fritas, rissóis e outros fritos estejam sempre prontos para servir, com excesso de óleo perfeitamente escorrido, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Aquecedor de fritos móvel — Características Técnicas

Tipo	Mantenedor elétrico de frituras, móvel
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento da Bancada	Acetinado
Resistência	Cerâmica com parábola reflexiva
Tanque	Tipo GN com filtro removível
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Indicadores de Funcionamento	LED metálicos
Pernas	Ajustáveis em altura

Dimensões Úteis (AxLxP)	1009 x 400 x 600 mm
Potência Elétrica	1 kW / 230 V
Peso Líquido	21 kg

Aplicações Profissionais

Este mantenedor de frituras é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos. Ideal para restaurantes de serviço rápido ou esplanadas que precisam de gerir o fluxo de pedidos durante o horário de ponta, garantindo que cada porção de fritos seja entregue na perfeição. É também fundamental em buffets de hotel, cantinas empresariais ou serviços de catering, onde a consistência da qualidade e a temperatura dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente. A sua mobilidade e pernas ajustáveis permitem uma fácil integração em diferentes configurações de cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste aquecedor elétrico destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, sinónimo de durabilidade e higiene para o seu negócio. A funcionalidade de drenagem de óleo com tanque GN removível diferencia-o, assegurando que os alimentos não ficam encharcados, um fator decisivo para a experiência gastronómica. Além disso, a sua resistência cerâmica com parábola reflexiva proporciona um aquecimento eficiente e uniforme, minimizando o consumo energético e otimizando a rentabilidade do seu investimento, enquanto o controlo preciso de temperatura oferece total controlo sobre a qualidade final do produto.

Perguntas Frequentes

Como este aquecedor mantém a qualidade dos alimentos fritos??

Graças à sua resistência cerâmica com parábola reflexiva e controlo preciso de temperatura, o equipamento preserva a crocância e o sabor, enquanto o filtro removível GN drena o excesso de óleo.

Qual a importância do tanque GN com filtro removível??

Este design permite não só manter os alimentos aquecidos, mas também escoar eficazmente o óleo e a gordura em excesso, contribuindo para uma apresentação e sabor ideais, além de facilitar a limpeza e cumprir com normas de higiene.

Para que tipo de espaços é ideal este aquecedor de fritos móvel??

É perfeito para restaurantes com serviço de take-away, buffets de hotel, cantinas empresariais e qualquer cozinha profissional que necessite de manter grandes volumes de fritos prontos a servir, com flexibilidade de posicionamento devido às suas pernas ajustáveis.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza deste equipamento??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tanque GN com filtro removível facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos neutros e evitar abrasivos para preservar o acabamento acetinado da bancada.

Este equipamento consome muita energia??

Com uma potência de 1 kW e resistência cerâmica otimizada, o consumo é eficiente para a sua função de manter os alimentos aquecidos, permitindo um controlo de custos operacionais sem sacrificar a performance.