

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 Elétrico de Bancada Linha 600 MF6004S

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF6004S	Modelo:	HRMF6004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769495

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF6004S
EAN	8437006769495
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Tipo

Aquecedor

Descrição Resumida

Mantenha os seus fritos crocantes e quentes por mais tempo com este aquecedor elétrico de bancada Linha 600. Ideal para o serviço contínuo na restauração.

Descrição Completa

Garanta que os seus alimentos fritos, como as batatas, permaneçam sempre crocantes e quentes, prontos a servir a qualquer momento. Este aquecedor de fritos elétrico de bancada foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo que a sua equipa prepare os fritos com antecedência, mantendo a sua textura e temperatura ideais. A eficiente drenagem do excesso de óleo assegura que os alimentos chegam à mesa com uma qualidade superior e mais saudáveis para o cliente.

aquecedor de fritos elétrico — Características Técnicas

Dimensões úteis (LPA)	400x600x462 mm
Potência elétrica	1 kW
Tensão	230 V
Peso líquido	36 kg
Material do corpo	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento da bancada	Acetinado
Resistência	Cerâmica com parábola reflexiva
Cuba/Tanque	GN com filtro removível para escoamento
Controlo de temperatura	Regulador de energia

Indicadores de funcionamento	LED metálicos
Pernas	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este mantenedor de frituras é indispensável em qualquer restaurante, snack-bar ou cafetaria com elevado volume de serviço, especialmente durante as horas de ponta. É ideal para manter quentes e apetitosas as batatas fritas, rissóis, croquetes ou outros salgados antes de serem servidos. A sua conceção de bancada e o sistema de drenagem de óleo tornam-no perfeito para ser integrado em linhas de confeção ou estações de empratamento, garantindo um serviço rápido e eficiente sem comprometer a qualidade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um equipamento como este aquecedor de fritos traduz-se em benefícios operacionais claros. Construído em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e a facilidade de limpeza que a sua cozinha profissional exige, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas. O tanque GN removível com filtro integrado é um diferencial crucial para a gestão eficiente do óleo e para a manutenção da crocância dos alimentos, elementos que impactam diretamente a satisfação do cliente e a imagem do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a importância do corpo em aço inoxidável AISI 304??

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

Como se efetua a limpeza e manutenção deste aquecedor??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e ao tanque GN removível com filtro. Após a utilização, deve-se esvaziar o excesso de óleo e proceder à lavagem das superfícies e componentes amovíveis com detergentes adequados e água, garantindo uma higiene impecável.

Este equipamento é adequado para cozinhas de pequena dimensão??

Com dimensões de 400x600x462 mm, este aquecedor de bancada é compacto e versátil, tornando-o ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada. Pode ser facilmente integrado em bancadas existentes ou como parte de uma linha de confeção modular.

Como o aquecedor de fritos mantém a qualidade dos alimentos??

O sistema de resistência cerâmica com parábola reflexiva e o regulador de energia permitem um controle preciso da temperatura, mantendo os fritos quentes sem os ressecar. O tanque GN com filtro removível drena o excesso de óleo, preservando a sua crocância e sabor original.

É necessário algum tipo de instalação elétrica especial??

O aquecedor funciona com uma potência de 1 kW a 230 V, o que geralmente corresponde a uma tomada elétrica convencional em instalações profissionais. Contudo, é sempre recomendável que um eletricista qualificado verifique a compatibilidade da instalação elétrica existente.