

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 Inox HRMF9004S

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF9004S	Modelo:	HRMF9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774949

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF9004S
EAN	8437006774949
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico de bancada em aço inox AISI 304, ideal para manter alimentos quentes e crocantes. Drena o excesso de óleo, com cuba GN removível e controlo de temperatura. Otimize o seu serviço.

Descricao Completa

Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Assegure que os seus alimentos fritos são servidos sempre na temperatura ideal e com a textura perfeita com este aquecedor elétrico de bancada. Concebido para manter a crocância e o sabor, este equipamento permite escorrer o excesso de óleo e gordura, garantindo uma apresentação impecável e uma experiência gastronómica superior para os seus clientes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e promove a higiene na sua cozinha profissional.

Este conservador de alimentos quentes é uma mais-valia para a gestão do fluxo de trabalho. A resistência de cerâmica com parábola refletora proporciona um aquecimento eficiente e uniforme, essencial para a manutenção das propriedades dos alimentos sem os ressecar. A cuba GN removível com filtro integrado simplifica a remoção de resíduos de óleo, otimizando o processo de conservação e facilitando a manutenção diária do equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que enfrentam picos de serviço e necessitam de ter alimentos fritos prontos a servir a qualquer momento. Para o Chef Executivo, este equipamento liberta espaço na fritadeira e garante que batatas fritas, rissóis ou outros fritos mantêm a qualidade durante a fase de empratamento. Em ambientes de buffet de hotelaria, este mantenedor permite uma reposição eficiente e constante, assegurando a satisfação do cliente e a otimização da mise en place.

O design compacto e a funcionalidade de bancada tornam-no perfeito para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficiência. A versatilidade deste aquecedor é crucial para um serviço ágil, permitindo uma rotação de stock eficaz e minimizando o desperdício, elementos fundamentais para a rentabilidade de qualquer negócio de restauração.

Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	400 x 930 x 462 mm
Potência Elétrica	1 kW
Peso Líquido	28 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Acabamento acetinado com rebordo
Tipo de Resistência	Cerâmica com parábola refletora
Cuba	GN com filtro removível
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Indicadores de Funcionamento	Pilotos metálicos LED
Pés	Ajustáveis em altura

Perguntas Frequentes

Como este equipamento ajuda a manter a qualidade dos fritos?

Este aquecedor foi concebido para manter os alimentos quentes sem alterar as suas propriedades, enquanto a cuba GN com filtro removível escorre o excesso de óleo e gordura, preservando a crocância e o sabor. O controlo de temperatura garante que os alimentos se mantêm na condição ideal para servir.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

O corpo é construído em aço inoxidável AISI 304, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Isto garante um equipamento robusto e em conformidade com as exigências sanitárias de qualquer cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a facilidade de limpeza é uma das suas vantagens. O corpo em aço inoxidável e a cuba GN com filtro são removíveis, permitindo uma desmontagem simples para uma limpeza profunda, essencial para cumprir as normas HACCP e manter um ambiente de trabalho impecável.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

Este aquecedor de fritos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, cafetarias, snack-bars, e serviços de catering. É particularmente útil onde há necessidade de manter grandes volumes de alimentos fritos quentes e prontos para um serviço contínuo e eficiente.

Como funciona o controlo de temperatura?

O controlo da temperatura é efetuado através de um regulador de energia, que permite ajustar o

nível de aquecimento de acordo com o tipo de alimento. A resistência de cerâmica com parábola refletora garante uma distribuição de calor eficaz e constante para otimizar a conservação dos fritos.