

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 Fritos Elétrico Móvel c/ Escoador Óleo MF9004E

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF9004E	Modelo:	HRMF9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006770682

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF9004E
EAN	8437006770682
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Descrição Resumida

Aquecedor de fritos elétrico móvel que mantém a temperatura ideal e a crocância, com sistema de escoamento de óleo. Essencial para serviço contínuo.

Descrição Completa

Em qualquer cozinha profissional de alta rotação, manter a qualidade dos alimentos fritos é um desafio constante. O **Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel MF9004E** foi concebido para responder a esta exigência, assegurando que as suas batatas fritas, rissóis ou outros fritos cheguem à mesa com a temperatura e a crocância perfeitas. Este mantenedor de alimentos fritos otimiza o fluxo de serviço, permitindo que a sua equipa prepare grandes volumes de fritos sem comprometer a sua textura ou sabor, essencial durante os períodos de maior afluência.

Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 confere a este equipamento uma durabilidade superior e facilidade de higiene, fundamentais para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar. O sistema de aquecimento é garantido por uma resistência de cerâmica com parábola refletora, que distribui o calor de forma homogênea, mantendo os alimentos quentes sem os ressequeir. Além disso, a cuba GN incorpora um filtro removível inteligente que facilita o escoamento do excesso de óleo e gordura, conservando a textura original dos fritos.

O controlo preciso da temperatura é feito através de um regulador de energia, dando ao Chef Executivo total autonomia para definir o ponto ideal de manutenção. A segurança operacional é complementada por pilotos metálicos LED que indicam claramente o funcionamento do equipamento. A flexibilidade é outro ponto forte, com pés ajustáveis em altura, que permitem adaptar o módulo a diferentes ambientes e ergonomias de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de fritos é a solução ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de fritos, como restaurantes com serviço de take-away, cadeias de restauração rápida, buffets de hotel de 5 estrelas e operações de catering que exigem um serviço contínuo e de alta qualidade. A sua capacidade de manter a temperatura ideal e escoar o óleo rapidamente contribui para a redução do desperdício de alimentos e para a eficiência na cozinha, especialmente durante o rush do almoço ou jantar, permitindo uma gestão de stock e uma rotação de produtos mais eficazes.

Para o Diretor de F&B ou Gestor de Operações, investir neste equipamento significa garantir a satisfação do cliente com alimentos consistentemente quentes e saborosos, ao mesmo tempo que se otimizam os processos internos e se mantém a conformidade com os princípios HACCP de conservação de alimentos.

Características Técnicas

Modelo	MF9004E
Tipo	Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x1009 mm
Potência Elétrica	1 kW
Peso Líquido	51 kg
Resistência	Cerâmica com parábola refletora
Cuba	GN com filtro removível
Controlo	Regulador de energia (temperatura)
Indicadores	Pilotos metálicos LED
Pés	Ajustáveis em altura

Perguntas Frequentes

- Qual o principal benefício do sistema de escoamento de óleo?**

O filtro removível na cuba GN permite o escoamento eficiente do excesso de óleo e gordura, garantindo que os alimentos fritos, como batatas ou pastéis, permaneçam crocantes e menos oleosos, melhorando a sua apresentação e sabor no momento de servir.
- Este aquecedor de fritos é adequado para que tipo de estabelecimento?**

É ideal para restaurantes de serviço rápido, buffets de hotel, cantinas e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de alimentos fritos quentes e com qualidade constante, especialmente durante períodos de pico.
- Como funciona o controlo de temperatura?**

O controlo de temperatura é feito através de um regulador de energia, que permite ajustar a intensidade da resistência cerâmica. Isto assegura que os alimentos são mantidos à temperatura

de serviço ideal, sem cozinhar em excesso ou arrefecer.

- **A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece que vantagens?**

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar (HACCP) exigidas em ambientes profissionais.

- **A mobilidade do equipamento é uma vantagem em cozinhas movimentadas?**

Sim, o design móvel com pés ajustáveis em altura oferece uma flexibilidade operacional significativa. Permite posicionar o aquecedor de fritos onde for mais conveniente, otimizando o fluxo de trabalho e adaptando-se a diferentes layouts de cozinha.