

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de batatas fritas elétrico Linha 700 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.050	Modelo:	UD5700.050
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.050
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Aquecedor elétrico de batatas fritas Linha 700 com armário. Cuba GN 1/1 (21 L) com filtro de óleo e aquecimento infravermelho. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Aquecedor de Batatas Fritas — Principais Vantagens

Mantenha as suas batatas estaladiças e quentes, prontas a servir a qualquer momento, com o aquecedor de fritos elétrico Linha 700. Equipado com tecnologia de aquecimento por infravermelhos, garante uma temperatura uniforme para preservar o sabor e a textura irresistível dos seus fritos. A sua construção robusta e design funcional são ideais para cozinhas profissionais exigentes.

Este equipamento integra um contentor GN 1/1 removível e um prático filtro de óleo, facilitando a operação diária e simplificando a limpeza, contribuindo para a eficiência e higiene na sua cozinha. O armário inferior selado, com portas, oferece um espaço de arrumação adicional, otimizando o fluxo de trabalho e permitindo armazenar utensílios ou outros consumíveis de forma organizada.

Aplicações Profissionais

O aquecedor de fritos é perfeito para restaurantes, cafetarias, bares, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter grandes volumes de batatas fritas em condições ótimas. A sua capacidade de 21 litros e o aquecimento infravermelho tornam-no indispensável para serviços de almoço e jantar com alta afluência, garantindo sempre a satisfação do cliente.

- Estações de empratamento em restauração rápida: funciona como um "pulmão" logístico entre a zona de fritura e a linha de serviço, permitindo acumular stock temporário durante horas de ponta sem comprometer a qualidade do produto. O filtro de óleo integrado assegura que o excesso de gordura é drenado, mantendo o produto seco e crocante para entrega imediata.
- Buffets de Hotelaria e Catering: pode ser integrado em linhas de buffet ou estações de show cooking, mantendo grandes volumes de guarnições fritas à temperatura de segurança alimentar exigida pelo HACCP. A cuba GN 1/1 amovível facilita a reposição rápida e a higienização entre turnos, garantindo eficiência operacional.
- Operações de Take-away e Delivery: atua como uma zona de retenção térmica onde as batatas aguardam o embalamento final para entrega. O aquecimento superior por infravermelhos é crucial para evitar que a humidade amoleça a crosta da batata, reduzindo o desperdício alimentar e as reclamações de clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Capacidade da Cuba	21 L
Dimensões da Cuba	GN 1/1x150 mm
Volume	0,45 m ³
Potência Total	0,85 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	57 kg
Peso Bruto	65 kg
Dimensões da Embalagem	470x820x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do aquecedor de batatas?

Este aquecedor possui uma cuba com capacidade para 21 litros, sendo ideal para serviços de média e alta demanda. Garante que grandes quantidades de batatas se mantêm na temperatura ideal.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A limpeza deste equipamento é otimizada graças ao contentor GN 1/1 que é totalmente removível e ao filtro de óleo incorporado. Estes componentes facilitam a manutenção diária e asseguram a máxima higiene.

Que tipo de aquecimento é utilizado?

O aquecedor de batatas funciona através de tecnologia de infravermelhos, que garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Esta característica é vital para manter a qualidade e o crocante das batatas.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este aquecedor de batatas fritas?

Este aquecedor de batatas fritas elétrico da Linha 700 tem dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). É importante prever um espaço adequado para a sua instalação, considerando a necessidade de circulação de ar e um acesso facilitado para manutenção. A cuba é de tamanho GN 1/1x150 mm e o volume total do equipamento é de 0,45 m³.

Quais são os requisitos elétricos e como é feita a instalação deste equipamento?

O aquecedor de batatas fritas funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 0,85 kW. Recomenda-se que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando que toda a ligação esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes. É fornecido com um cabo elétrico de 3x1,5 H05RNF de aproximadamente 2 metros de comprimento.