

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Aquecedor de Batatas Fritas Elétrico 850W c/ Armário Inox 400mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.084	Modelo:	UD5900.084
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.084
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas fritas elétrico profissional (850W) com contentor GN 1/1, filtro de óleo e armário inferior. Mantém batatas quentes por infravermelhos.

Descricao Completa

aquecedor batatas fritas — Aquecedor de Batatas Fritas — Principais Vantagens

Este equipamento para aquecer batatas fritas é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam manter grandes volumes de batatas fritas quentes e crocantes, otimizando o serviço e a satisfação do cliente. A tecnologia de aquecimento infravermelho garante uma temperatura constante e uniforme, preservando o sabor e a textura. Concebido para cozinhas profissionais de alta exigência, como restaurantes, hotéis e refeitórios, este aparelho combina robustez com eficiência. O design inteligente inclui um prático armário inferior com portas, oferecendo um espaço de arrumação adicional essencial para um ambiente de trabalho organizado.

A pensar na higiene e na manutenção, o contentor GN 1/1 é removível e incorpora um filtro de óleo, facilitando a limpeza diária e contribuindo para a durabilidade do equipamento. A sua capacidade e eficiência elétrica são ideais para picos de serviço e para um fluxo contínuo de clientes, assegurando que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos, como se tivesse acabado de os preparar. Este aquecedor elétrico é também uma excelente opção para criar um banho-maria seco, mantendo outros alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor é perfeito para cozinhas de grande volume, restaurantes de restauração rápida, cantinas, buffets e qualquer estabelecimento de hotelaria que precise de manter batatas fritas ou outros alimentos quentes prontos a servir. É um equipamento crítico para a gestão de picos de serviço em cozinhas de alto débito, garantindo que os fritos mantêm a temperatura de serviço e a textura crocante através de tecnologia de infravermelhos. Funciona como uma estação de retenção intermédia entre a zona de produção e a linha de serviço, permitindo que grandes lotes de acompanhamentos sejam mantidos prontos para reposição imediata. O armário inferior serve para o armazenamento estratégico de embalagens de *take-away* ou utensílios de serviço. É igualmente essencial para gerir o fluxo contínuo de utilizadores em janelas de tempo curtas, onde a velocidade de serviço é prioritária. A cuba GN 1/1 removível facilita a transição rápida dos alimentos e os procedimentos de higienização exigidos pelas normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	400x900x900 mm
Secções de Cabo	3x1,5 2 H05RNF
Capacidade da Cuba	21 Litros
Dimensões da Cuba	325x530x150 mm
Dimensões dos Cestos	1x GN 1/1x150 mm
Volume	0,51 m ³
Peso Líquido	55 kg
Peso Bruto	70 kg
Potência Total	850 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Como o aquecedor mantém as batatas crocantes?

O aquecedor utiliza tecnologia de infravermelhos para manter a temperatura ideal, sem secar ou amolecer os alimentos, preservando a sua textura e frescura originais de forma eficiente.

É fácil de limpar e manter este equipamento profissional?

Sim, o contentor GN 1/1 é removível e possui um filtro de óleo integrado, o que simplifica significativamente a limpeza diária e contribui para a longevidade do aparelho.

Quais são as dimensões deste aquecedor de batatas fritas e que espaço necessita na minha cozinha?

Este aquecedor de batatas fritas elétrico tem dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). A cuba removível mede 325x530x150 mm e o cesto é de 1xGN 1/1x150 mm. Aconselha-se prever espaço adicional na sua cozinha para uma correta ventilação e acessibilidade.

Este equipamento é adequado para utilização em cozinhas profissionais de grande volume?

Absolutamente. Faz parte da Linha 900, concebida para alta performance e durabilidade em ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e cantinas, sendo ideal para gerir picos de serviço.

Qual a função do armário inferior neste modelo de aquecedor?

O armário inferior com portas proporciona um espaço de arrumação conveniente e discreto para utensílios de cozinha, ajudando a manter a organização do espaço de trabalho e otimizando a eficiência operacional.