

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mantenedor de Fritos Elétrico OPE 4070

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5053	<b>Modelo:</b>	5053
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5053
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico OPE 4070, ideal para cozinhas profissionais. Mantém alimentos quentes e crocantes com aquecimento infravermelho e recolha de óleo.

## Descricao Completa

### Mantenedor de Fritos — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos, concebido para cozinhas profissionais e restaurantes, garante que os seus produtos fritos se mantêm à temperatura ideal por um período prolongado. A sua funcionalidade é crucial para estabelecimentos com elevada produção, assegurando a qualidade e crocância dos alimentos até ao momento de servir. A integração deste equipamento no seu sistema de confeção eleva o padrão de serviço e a satisfação do cliente.

O inovador elemento de aquecimento por infravermelhos, posicionado na parte traseira da unidade, proporciona uma conservação eficiente e uniforme. Este sistema permite que o óleo em excesso escorra para a cuba, resultando em fritos menos oleosos e mais apetitosos. A durabilidade e fiabilidade deste equipamento de restauração são notáveis, ideal para operações diárias intensas.

### Aplicações

Este aquecedor de alimentos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de fast food, onde a manutenção da qualidade dos fritos é essencial para um serviço rápido e eficiente. Em cantinas e buffets, o mantenedor de fritos assegura que grandes quantidades de alimentos permanecem quentes e saborosos, prontos a serem servidos.

Também é uma solução excelente para snack-bares e estabelecimentos de take-away, permitindo que os produtos fritos conservem a sua textura e temperatura ideais durante o transporte. A sua robustez e design funcional tornam-no uma adição valiosa para qualquer cozinha que procure otimizar a preparação e a apresentação dos seus pratos fritos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Modelo	OPE 4070
Tipo de aquecimento	Infravermelho
Posição da resistência	Parte traseira da unidade
Funcionalidade primária	Manter fritos aquecidos
Recolha de óleo	Cuba inferior para recolha fácil