

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 Fritos Elétrico Sobremesa GN1/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9DE010	Modelo:	EMPPLS9DE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9DE010

Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico de sobremesa, ideal para manter alimentos crocantes. Com tabuleiro GN 1/1 e filtro de óleo, otimiza operações em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Este equipamento topo de gama foi concebido para manter os seus alimentos fritos na temperatura ideal, garantindo uma crocância perfeita e um sabor inigualável. O seu design compacto, adequado para instalação em qualquer bancada, otimiza o espaço na sua cozinha profissional. Funciona através de resistências cerâmicas infravermelhas de última geração, assegurando um aquecimento eficiente e uniforme.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, mas também facilita a limpeza e manutenção diária, crucial em ambientes de restauração. Um tabuleiro removível GN 1/1, com 150 mm de profundidade, está incluído, bem como um filtro de design otimizado para escorrer o excesso de óleo, contribuindo para a qualidade dos alimentos servidos e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de manter grandes volumes de produtos fritos quentes e crocantes durante períodos alargados. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-o versátil para diversas operações, desde batatas fritas a chamuças, croquetes e outros aperitivos. Pode ser montado sobre uma base própria ou integrado em sistemas de linha 900.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis	Laterais e de comandos em aço inoxidável
Aquecimento	Resistências cerâmicas infravermelhas
Tabuleiro	GN1/1, profundidade 150 mm, extraível
Acessório Incluído	Filtro especial para escorrer óleo

Característica	Detalhe
Indicadores	Funcionamento e alimentação
Alimentação Elétrica	230 V
Potência	0,65 kW
Dimensões (AxFxH)	400x900x300h mm
Capacidade cubetas	1/1 - 150 mm
Peso	25 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de alimentos fritos que este equipamento pode aquecer?

O aquecedor possui um tabuleiro GN 1/1 com 150 mm de profundidade, permitindo acomodar uma quantidade generosa de alimentos fritos, ideal para o fluxo constante de uma cozinha profissional.

Este aquecedor de fritos é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e o tabuleiro removível facilitam bastante a limpeza. O filtro especial para escoamento de óleo também contribui para uma manutenção mais higiênica e simples.

Posso instalar este equipamento sobre qualquer tipo de superfície?

Concebido para ser de sobremesa, este aquecedor pode ser colocado sobre qualquer bancada estável. Adicionalmente, pode ser montado sobre um móvel-base com portas, se preferir uma solução mais integrada.

Que tipo de aquecimento utiliza e quão eficiente é?

Dispõe de resistências cerâmicas infravermelhas, que asseguram um aquecimento rápido, eficiente e homogêneo, mantendo os seus fritos sempre estaladiços e prontos a servir.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma solução versátil para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de serviço rápido, cafeterias, buffets e negócios de catering que valorizam a manutenção da qualidade dos seus produtos fritos.