

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Aquecedor de Batatas Elétrico Sobremesa GN 1/1 Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7DE010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7DE010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	21 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7DE010

### Descricao Resumida

Aquecedor de batatas elétrico de bancada em aço inox, GN 1/1, com filtro de óleo. Ideal para buffets e snack-bars manterem alimentos quentes.

## Descricao Completa

### Aquecedor de Batatas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente mantém as suas iguarias quentes e prontas a servir, ideal para buffets, zonas de snack-bar e serviços de catering. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes profissionais exigentes. O design de bancada permite uma integração versátil em qualquer linha de confeção.

A distribuição homogênea do calor através de resistências cerâmicas infravermelhas assegura que os alimentos permaneçam à temperatura ideal, sem secar ou perder a sua qualidade. A bandeja removível GN 1/1 de 150 mm de profundidade otimiza a organização e a capacidade, enquanto o filtro especial para escorrer o óleo contribui para a frescura e apresentação do produto. A operação é simplificada pelos indicadores de funcionamento e alimentação, proporcionando uma utilização intuitiva à sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor é uma solução indispensável para estabelecimentos de restauração rápida, cantinas e refeitórios que necessitam de manter grandes volumes de batatas fritas, rissóis ou outros alimentos fritos quentes e apetecíveis. É igualmente útil em eventos, feiras e serviços de take-away, onde a agilidade e a qualidade do serviço são prioritárias. O módulo pode ser facilmente integrado em móveis base com portas, otimizando o seu espaço de trabalho.

### Características Técnicas

<b>Estrutura:</b>	Aço inoxidável
<b>Plano de Trabalho, Painéis Laterais, Painéis de Comandos e Chaminés:</b>	Aço inoxidável
<b>Aquecimento:</b>	Resistências cerâmicas infravermelhas
<b>Tabuleiro:</b>	GN 1/1, profundidade 150 mm, removível

<b>Equipamento Adicional:</b>	Filtro especial para escorrer óleo
<b>Indicadores:</b>	Funcionamento e alimentação
<b>Opção de Montagem:</b>	Sobre móvel base com portas
<b>Capacidade Cubetas:</b>	GN 1/1 - 150 mm
<b>Potência:</b>	0,65 kW
<b>Tensão:</b>	230 V
<b>Peso:</b>	21 kg
<b>Dimensões (AxFxH):</b>	400x730x300h mm

## Perguntas Frequentes

---

### **De que material é construído este conservador de quentes?**

A estrutura principal, o plano de trabalho, os painéis laterais, os painéis de comandos e as chaminés são todos construídos em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de higienização.

### **Qual o tipo de aquecimento utilizado neste expositor de alimentos?**

O aquecimento é realizado através de resistências cerâmicas infravermelhas, que proporcionam um calor uniforme e eficaz para manter os alimentos na temperatura ideal.

### **Qual a capacidade da bandeja incluída e as suas dimensões?**

O equipamento inclui uma bandeja removível GN 1/1, com uma profundidade de 150 mm, perfeita para acomodar uma quantidade considerável de alimentos fritos.

### **Este aparelho pode ser colocado sobre outros móveis?**

Sim, este módulo foi concebido para ser versátil e pode ser montado sobre um móvel base que possua portas, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha profissional.

### **Que características de conveniência possui para a manutenção do produto?**

Para além da sua construção em aço inoxidável que facilita a limpeza, o aquecedor está equipado com um filtro de design especial para escorrer o óleo, crucial para manter os alimentos frescos e crocantes por mais tempo.