

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Batatas Fritas Elétrico Pass-through Duplo 512mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCF9	Modelo:	CSCCF9
Marca:	N/D	EAN:	3611630101219

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CSCCF9
EAN	3611630101219

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas fritas elétrico com aquecimento duplo por quartzo, ideal para manter a temperatura e crocância. Inclui placa perfurada removível e pá, otimizando o serviço rápido.

Descricao Completa

Este aquecedor de batatas fritas elétrico foi concebido para manter as batatas quentes e crocantes, essencial para o serviço rápido em qualquer cozinha profissional. Com aquecimento duplo por quartzo e construção em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Resistência	Quartzo
Controlo	Botões On/Off (alto/baixo)
Elementos de Aquecimento	Superior e inferior
Temperatura Máxima	75°C
Placa	Perfurada removível
Acessórios Incluídos	Pá para batatas fritas, suporte para caixas de batatas fritas
Frequência	50/60 Hz
Potência	1300 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	512 x 617 x 571 mm
Peso	23 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço de batatas fritas, como hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições, e cantinas. É também adequado para restaurantes de serviço rápido e áreas de take-away, onde a manutenção da qualidade do produto é crucial.

Aquecedor de Batatas Fritas — Principais Vantagens

- **Manutenção Ótima da Temperatura:** O sistema de aquecimento duplo (superior e inferior) por quartzo assegura que as batatas se mantêm quentes e crocantes por mais tempo, sem secar.
- **Higiene e Durabilidade:** Construído integralmente em aço inoxidável, oferece facilidade de limpeza e resistência à corrosão, cumprindo as normas de higiene profissional.
- **Controlo Flexível:** Os botões On/Off com opções de aquecimento alto/baixo permitem ajustar a intensidade conforme a necessidade, otimizando o consumo de energia.
- **Eficiência no Serviço:** A placa perfurada removível e o suporte para caixas, juntamente com a pá incluída, facilitam o manuseamento e o serviço rápido, ideal para ambientes de alta rotação.
- **Design Pass-through:** Permite o acesso ao produto de ambos os lados, agilizando o fluxo de trabalho em cozinhas com diferentes estações de preparação e serviço.

Como funciona o sistema de aquecimento duplo deste aquecedor?

O equipamento possui elementos de aquecimento de quartzo na parte superior e inferior, que trabalham em conjunto para manter as batatas fritas quentes de forma uniforme e preservar a sua crocância, sem as secar excessivamente.

Este aquecedor é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a placa perfurada removível facilitam a limpeza diária. O aço inoxidável é resistente e higiénico, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Posso usar este equipamento para manter outros alimentos quentes?

Embora seja otimizado para batatas fritas, pode ser utilizado para manter outros alimentos fritos ou pequenos snacks quentes, desde que a temperatura máxima de 75°C seja adequada para o tipo de alimento e não comprometa a sua qualidade.



Quais são as dimensões exatas do aquecedor?

As dimensões do equipamento são 512 mm de largura, 617 mm de profundidade e 571 mm de altura, tornando-o adequado para instalação em bancadas ou áreas de preparação com espaço limitado.

O que significa o termo "pass-through" neste contexto?

O design "pass-through" indica que o aquecedor permite o acesso ao produto de ambos os lados. Isto é vantajoso em cozinhas onde o produto é preparado numa estação e servido noutra, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência do serviço.