

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Batatas Fritas Pass-Through Linha 900 Elétrico 1500W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCF10	Modelo:	CSCCF10
Marca:	N/D	EAN:	3611630101226

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CSCCF10
EAN	3611630101226

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas fritas pass-through elétrico de 1500W, com aquecimento superior e inferior por quartzo. Mantém fritos a 75°C. Inclui pá e suporte para caixas.

Descricao Completa

Mantenha batatas fritas e outros fritos na temperatura ideal para servir com este aquecedor profissional. Com 1500W de potência e aquecimento superior e inferior com resistências de quartzo, garante uma temperatura homogênea até 75°C, ideal para o rush do serviço em restaurantes e snack-bares.

aquecedor de batatas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Resistência	Quartzo
Controlo de Temperatura	Botões On/Off Alto/Baixo
Elementos de Aquecimento	Superior e Inferior
Temperatura Máxima	75°C
Placa Removível	Perfurada
Acessórios Incluídos	Colher para batatas, Suporte para caixas de batatas
Potência	1 500 W
Tensão	230 V
Frequência	50/60 Hz
Dimensões (LxPxA)	662 x 965 x 571 mm
Peso	33 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para manter a textura e temperatura dos fritos, este aquecedor é essencial em estabelecimentos com elevada rotatividade. Para o gestor de snack-bar que não pode falhar no serviço durante o pico de almoço, ou para o chef de cozinha tradicional que quer garantir batatas fritas perfeitas a acompanhar pratos de bacalhau e bife à portuguesa.

Aquecedor de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Com uma construção robusta em aço inoxidável e resistências de quartzo, este equipamento assegura durabilidade e eficiência energética. O controlo de temperatura independente superior e inferior permite ajustar o aquecimento de forma precisa, mantendo a qualidade dos alimentos e cumprindo as normas de segurança alimentar como a HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este equipamento atinge?

Atinge uma temperatura máxima de 75°C, ideal para manter os fritos quentes e crocantes.

Este aquecedor de batatas inclui acessórios?

Sim, inclui uma colher para batatas e um suporte para caixas de batatas, otimizando o serviço.

É fácil de limpar?

Sim, possui uma placa perfurada removível que facilita a limpeza e a remoção de resíduos.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste equipamento?

Estabelecimentos com alta demanda de fritos, como snack-bares, hamburguerias, restaurantes de fast-food, roulotes e serviços de catering, onde manter a qualidade do produto é crucial.

?

Qual a potência e voltagem deste aquecedor?

Possui uma potência de 1500W e opera com uma voltagem de 230V, compatível com a rede elétrica standard em Portugal.