

# 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 Fritos Elétrico Móvel Inox 750mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRMF7504E	<b>Modelo:</b>	HRMF7504E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006770163

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRMF7504E
<b>EAN</b>	8437006770163

### Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico em aço inox AISI 304, ideal para manter a qualidade e temperatura dos seus fritos, com drenagem de óleo e pés ajustáveis. Potência de 1kW.

## Descricao Completa

Otimize a eficiência do seu serviço e a qualidade dos seus pratos fritos com este **aquecedor de fritos elétrico**, concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. Este mantenedor de alimentos mantém batatas fritas, rissóis e outros fritos na temperatura ideal de serviço, assegurando que chegam à mesa sempre estaladiços e apetitosos, sem perda das suas propriedades originais. O sistema de drenagem de óleo integrado com cuba GN e filtro removível garante que o excesso de gordura é eliminado, resultando em porções mais leves e uma apresentação impecável. É uma solução robusta e versátil para gerir picos de procura em restaurantes, snack-bares e serviços de catering.

### Aquecedor de Fritos Elétrico — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (L x P x A)</b>	400x750x1009 mm
<b>Potência Elétrica</b>	1 kW / 230V
<b>Peso Líquido</b>	43 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Acabamento da Bancada</b>	Satinado
<b>Tipo de Resistência</b>	Cerâmica com parábola refletora
<b>Cuba</b>	GN com filtro removível
<b>Controlo de Temperatura</b>	Regulador de energia
<b>Indicadores</b>	LED metálicos de funcionamento
<b>Base</b>	Patas reguláveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este mantenedor de fritos é a escolha acertada para estabelecimentos que exigem rapidez e consistência na qualidade dos alimentos. Ideal para restaurantes com ementas extensivas de fritos, cadeias de restauração rápida com elevado volume de produção, e serviços de catering que necessitam de flexibilidade na disposição dos equipamentos. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e crocantes durante o serviço de almoço ou jantar, sem comprometer a textura ou sabor, traduz-se diretamente na satisfação do cliente e na otimização do fluxo de trabalho da sua equipa de cozinha. Perfeito para manter a linha de self-service sempre abastecida e com produtos em condições ideais.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste conservador de fritos elétrico significa um investimento na durabilidade e higiene da sua cozinha. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, cumpre as mais rigorosas normas HACCP, garantindo facilidade de limpeza e resistência à corrosão, fatores cruciais para a segurança alimentar. A sua mobilidade, com patas reguláveis em altura, permite uma integração perfeita em qualquer linha de confeção, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço. Além disso, a resistência de cerâmica com parábola refletora assegura uma distribuição de calor uniforme, enquanto o regulador de energia permite um controlo preciso da temperatura, evitando o sobreaquecimento e prolongando a vida útil dos seus produtos fritos.

## Perguntas Frequentes

---

### Como este aquecedor garante a qualidade dos alimentos fritos??

*Este equipamento utiliza uma resistência de cerâmica com parábola refletora para distribuir o calor de forma uniforme e uma cuba GN com filtro removível para drenar o excesso de óleo, mantendo os fritos estaladiços e com a temperatura ideal sem alterar as suas propriedades originais.*

### Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua cozinha??

*O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Garante a durabilidade do equipamento e o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais.*

### Este equipamento é fácil de limpar e manter??

*Sim, a cuba GN com filtro é removível, facilitando a limpeza do equipamento. O corpo e a bancada em aço inoxidável com acabamento satinado também contribuem para uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões sanitários da sua cozinha.*

### Quais as vantagens de um aquecedor de fritos móvel??

*A mobilidade, proporcionada pelas patas reguláveis em altura, oferece uma flexibilidade operacional inestimável. Permite posicionar o aquecedor onde for mais conveniente durante o serviço, otimizando o fluxo de trabalho e adaptando-se facilmente a diferentes configurações de cozinha ou eventos de catering.*

### **Como funciona o controlo de temperatura??**

*O controlo de temperatura é efetuado através de um regulador de energia preciso. Este sistema permite ajustar a intensidade do calor para manter os alimentos na temperatura ideal, evitando o arrefecimento excessivo ou a perda de crocância, com indicadores LED metálicos para monitorização.*