

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Aquecedor de Fritos Móvel Elétrico 400x600mm Linha 600

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HRMF6004E | <b>Modelo:</b> | HRMF6004E     |
| <b>Marca:</b> | HRFAINCA  | <b>EAN:</b>    | 8437006769327 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HRFAINCA      |
| <b>Modelo</b> | HRMF6004E     |
| <b>EAN</b>    | 8437006769327 |

### Descricao Resumida

Mantenedor de fritos elétrico móvel em inox AISI 304, ideal para manter a temperatura e escoar o excesso de óleo, garantindo alimentos sempre crocantes. Dimensões 400x600mm.

## Descricao Completa

Otimize a sua linha de confeitaria com o aquecedor de fritos móvel HRMF6004E, concebido para manter a temperatura ideal de alimentos fritos sem comprometer a sua textura crocante e sabor. Este equipamento essencial para cozinhas profissionais garante que batatas fritas, rissóis e outros fritos estejam sempre prontos para servir, com excesso de óleo perfeitamente escorrido, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

### Aquecedor de fritos móvel — Características Técnicas

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                         | Mantenedor elétrico de frituras, móvel |
| <b>Material do Corpo</b>            | Aço inoxidável AISI 304                |
| <b>Acabamento da Bancada</b>        | Acetinado                              |
| <b>Resistência</b>                  | Cerâmica com parábola reflexiva        |
| <b>Tanque</b>                       | Tipo GN com filtro removível           |
| <b>Controlo de Temperatura</b>      | Regulador de energia                   |
| <b>Indicadores de Funcionamento</b> | LED metálicos                          |
| <b>Pernas</b>                       | Ajustáveis em altura                   |
| <b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>      | 1009 x 400 x 600 mm                    |
| <b>Potência Elétrica</b>            | 1 kW / 230 V                           |
| <b>Peso Líquido</b>                 | 21 kg                                  |

## Aplicações Profissionais

---

Este mantenedor de frituras é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos. Ideal para restaurantes de serviço rápido ou esplanadas que precisam de gerir o fluxo de pedidos durante o horário de ponta, garantindo que cada porção de fritos seja entregue na perfeição. É também fundamental em buffets de hotel, cantinas empresariais ou serviços de catering, onde a consistência da qualidade e a temperatura dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente. A sua mobilidade e pernas ajustáveis permitem uma fácil integração em diferentes configurações de cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste aquecedor elétrico destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, sinónimo de durabilidade e higiene para o seu negócio. A funcionalidade de drenagem de óleo com tanque GN removível diferencia-o, assegurando que os alimentos não ficam encharcados, um fator decisivo para a experiência gastronómica. Além disso, a sua resistência cerâmica com parábola reflexiva proporciona um aquecimento eficiente e uniforme, minimizando o consumo energético e otimizando a rentabilidade do seu investimento, enquanto o controlo preciso de temperatura oferece total controlo sobre a qualidade final do produto.

## Perguntas Frequentes

---

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

*Graças à sua resistência cerâmica com parábola reflexiva e controlo preciso de temperatura, o equipamento preserva a crocância e o sabor, enquanto o filtro removível GN drena o excesso de óleo.*

### Qual a importância do tanque GN com filtro removível??

*Este design permite não só manter os alimentos aquecidos, mas também escoar eficazmente o óleo e a gordura em excesso, contribuindo para uma apresentação e sabor ideais, além de facilitar a limpeza e cumprir com normas de higiene.*

### Para que tipo de espaços é ideal este aquecedor de fritos móvel??

*É perfeito para restaurantes com serviço de take-away, buffets de hotel, cantinas empresariais e qualquer cozinha profissional que necessite de manter grandes volumes de fritos prontos a servir, com flexibilidade de posicionamento devido às suas pernas ajustáveis.*

### Como deve ser feita a manutenção e limpeza deste equipamento??

*O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tanque GN com filtro removível facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos neutros e evitar abrasivos para preservar o acabamento acetinado da bancada.*

**Este equipamento consome muita energia??**

*Com uma potência de 1 kW e resistência cerâmica otimizada, o consumo é eficiente para a sua função de manter os alimentos aquecidos, permitindo um controle de custos operacionais sem sacrificar a performance.*