

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Aquecedor de Fritos Elétrico de Bancada Linha 600 MF6004S

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRMF6004S	<b>Modelo:</b>	HRMF6004S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006769495

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRMF6004S
<b>EAN</b>	8437006769495

### Descricao Resumida

Mantenha os seus fritos crocantes e quentes por mais tempo com este aquecedor elétrico de bancada Linha 600. Ideal para o serviço contínuo na restauração.

## Descricao Completa

Garanta que os seus alimentos fritos, como as batatas, permaneçam sempre crocantes e quentes, prontos a servir a qualquer momento. Este aquecedor de fritos elétrico de bancada foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo que a sua equipa prepare os fritos com antecedência, mantendo a sua textura e temperatura ideais. A eficiente drenagem do excesso de óleo assegura que os alimentos chegam à mesa com uma qualidade superior e mais saudáveis para o cliente.

### aquecedor de fritos elétrico — Características Técnicas

<b>Dimensões úteis (LPA)</b>	400x600x462 mm
<b>Potência elétrica</b>	1 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso líquido</b>	36 kg
<b>Material do corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Acabamento da bancada</b>	Acetinado
<b>Resistência</b>	Cerâmica com parábola reflexiva
<b>Cuba/Tanque</b>	GN com filtro removível para escoamento
<b>Controlo de temperatura</b>	Regulador de energia
<b>Indicadores de funcionamento</b>	LED metálicos
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este mantenedor de frituras é indispensável em qualquer restaurante, snack-bar ou cafeteria com elevado volume de serviço, especialmente durante as horas de ponta. É ideal para manter quentes e apetitosas as batatas fritas, rissóis, croquetes ou outros salgados antes de serem servidos. A sua conceção de bancada e o sistema de drenagem de óleo tornam-no perfeito para ser integrado em linhas de confeção ou estações de empratamento, garantindo um serviço rápido e eficiente sem comprometer a qualidade dos alimentos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção de um equipamento como este aquecedor de fritos traduz-se em benefícios operacionais claros. Construído em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e a facilidade de limpeza que a sua cozinha profissional exige, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas. O tanque GN removível com filtro integrado é um diferencial crucial para a gestão eficiente do óleo e para a manutenção da crocância dos alimentos, elementos que impactam diretamente a satisfação do cliente e a imagem do seu estabelecimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a importância do corpo em aço inoxidável AISI 304??

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

### Como se efetua a limpeza e manutenção deste aquecedor??

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e ao tanque GN removível com filtro. Após a utilização, deve-se esvaziar o excesso de óleo e proceder à lavagem das superfícies e componentes amovíveis com detergentes adequados e água, garantindo uma higiene impecável.*

### Este equipamento é adequado para cozinhas de pequena dimensão??

*Com dimensões de 400x600x462 mm, este aquecedor de bancada é compacto e versátil, tornando-o ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada. Pode ser facilmente integrado em bancadas existentes ou como parte de uma linha de confeção modular.*

### Como o aquecedor de fritos mantém a qualidade dos alimentos??

*O sistema de resistência cerâmica com parábola reflexiva e o regulador de energia permitem um controlo preciso da temperatura, mantendo os fritos quentes sem os ressecar. O tanque GN com filtro removível drena o excesso de óleo, preservando a sua crocância e sabor original.*

### É necessário algum tipo de instalação elétrica especial??

*O aquecedor funciona com uma potência de 1 kW a 230 V, o que geralmente corresponde a uma tomada elétrica convencional em instalações profissionais. Contudo, é sempre recomendável que um eletricitista qualificado verifique a compatibilidade da instalação elétrica existente.*