

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 de Bancada Inox MF7504S

Informacoes do Produto

SKU:	HRMF7504S	Modelo:	HRMF7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006770583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMF7504S
EAN	8437006770583

Descricao Resumida

Aquecedor elétrico de bancada em aço inoxidável AISI 304, ideal para manter fritos e alimentos quentes e crocantes. Drenagem de óleo para servir sempre perfeito.

Descricao Completa

Este aquecedor de fritos elétrico de bancada foi concebido para manter a integridade e a crocância dos seus alimentos fritos, assegurando que cada porção é servida à temperatura ideal e com a textura perfeita. Ideal para cozinhas profissionais com alto volume de serviço, permite gerir eficazmente a saída de pratos, eliminando o excesso de óleo e gordura para uma apresentação impecável e um sabor inalterado.

aquecedor de fritos — Características Técnicas

Modelo	HRMF7504S
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões (LxPxA)	400x750x462 mm
Potência Elétrica	1 KW / 230V
Peso Líquido	24 kg
Tipo de Resistência	Cerâmica com parábola refletora
Controlo de Temperatura	Regulador de energia
Cuba	GN com filtro removível para escoamento
Acabamento Bancada	Fino acetinado com transbordo
Pés	Reguláveis em altura
Indicadores	LED metálicos de funcionamento

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados e snack-bares a estabelecimentos de take-away e buffets em hotéis. A sua capacidade de reter a qualidade dos alimentos fritos e o seu design de bancada tornam-no ideal para espaços com otimização de área, garantindo um fluxo de serviço contínuo durante picos de procura. Perfeito para manter batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos no ponto de servir, otimizando a mise en place e o tempo de resposta da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste aquecedor vai além da simples manutenção de temperatura. Com o corpo em aço inoxidável AISI 304, este equipamento oferece durabilidade excepcional e facilidade de higienização, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. A resistência de cerâmica com parábola refletora assegura uma distribuição uniforme do calor, preservando o sabor e a textura dos alimentos. A cuba GN com filtro removível destaca-se, facilitando a drenagem de óleo e gordura em excesso, o que se traduz em pratos mais leves e apetitosos para os seus clientes, e numa operação mais limpa e eficiente para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de alimentos que este aquecedor pode manter quente??

Este equipamento inclui uma cuba Gastronorm (GN) com filtro, ideal para manter uma quantidade considerável de fritos à temperatura de serviço, garantindo flexibilidade no seu dia a dia.

Como se efetua a limpeza e manutenção do aquecedor??

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e à cuba GN com filtro removível, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a utilização de detergentes suaves e a remoção regular do filtro para descarte de resíduos.

É possível controlar a temperatura dos alimentos??

Sim, o aquecedor integra um regulador de energia que permite um controlo preciso da temperatura, assegurando que os alimentos permaneçam quentes sem comprometer a sua qualidade ou textura.

Este equipamento é adequado para espaços pequenos??

Com dimensões compactas de 400x750x462 mm, este modelo de bancada foi projetado para maximizar a eficiência em cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta performance sem ocupar uma grande área.

Quais os benefícios da resistência de cerâmica??

A resistência de cerâmica com parábola refletora proporciona um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura, resultando numa melhor eficiência energética e na preservação da qualidade dos alimentos por mais tempo.