

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Aquecedor de Fritos Elétrico de Bancada Inox HRMF9004S

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRMF9004S	<b>Modelo:</b>	HRMF9004S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006774949

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRMF9004S
<b>EAN</b>	8437006774949

### Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico de bancada em aço inox AISI 304, ideal para manter alimentos quentes e crocantes. Drena o excesso de óleo, com cuba GN removível e controlo de temperatura. Otimize o seu serviço.

## Descrição Completa

### Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Assegure que os seus alimentos fritos são servidos sempre na temperatura ideal e com a textura perfeita com este aquecedor elétrico de bancada. Concebido para manter a crocância e o sabor, este equipamento permite escorrer o excesso de óleo e gordura, garantindo uma apresentação impecável e uma experiência gastronómica superior para os seus clientes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e promove a higiene na sua cozinha profissional.

Este conservador de alimentos quentes é uma mais-valia para a gestão do fluxo de trabalho. A resistência de cerâmica com parábola refletora proporciona um aquecimento eficiente e uniforme, essencial para a manutenção das propriedades dos alimentos sem os ressecar. A cuba GN removível com filtro integrado simplifica a remoção de resíduos de óleo, otimizando o processo de conservação e facilitando a manutenção diária do equipamento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida que enfrentam picos de serviço e necessitam de ter alimentos fritos prontos a servir a qualquer momento. Para o Chef Executivo, este equipamento liberta espaço na fritadeira e garante que batatas fritas, rissóis ou outros fritos mantêm a qualidade durante a fase de empratamento. Em ambientes de buffet de hotelaria, este mantenedor permite uma reposição eficiente e constante, assegurando a satisfação do cliente e a otimização da mise en place.

O design compacto e a funcionalidade de bancada tornam-no perfeito para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficiência. A versatilidade deste aquecedor é crucial para um serviço ágil, permitindo uma rotação de stock eficaz e minimizando o desperdício, elementos fundamentais para a rentabilidade de qualquer negócio de restauração.

### Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	400 x 930 x 462 mm
------------------------------------	--------------------

<b>Potência Elétrica</b>	1 kW
<b>Peso Líquido</b>	28 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tampo</b>	Acabamento acetinado com rebordo
<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 de Funcionamento</b>	Pilotos metálicos LED
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura

## Perguntas Frequentes

### Como este equipamento ajuda a manter a qualidade dos fritos?

Este aquecedor foi concebido para manter os alimentos quentes sem alterar as suas propriedades, enquanto a cuba GN com filtro removível escorre o excesso de óleo e gordura, preservando a crocância e o sabor. O controlo de temperatura garante que os alimentos se mantêm na condição ideal para servir.

### Qual o material de construção e as suas vantagens?

O corpo é construído em aço inoxidável AISI 304, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Isto garante um equipamento robusto e em conformidade com as exigências sanitárias de qualquer cozinha profissional.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a facilidade de limpeza é uma das suas vantagens. O corpo em aço inoxidável e a cuba GN com filtro são removíveis, permitindo uma desmontagem simples para uma limpeza profunda, essencial para cumprir as normas HACCP e manter um ambiente de trabalho impecável.

### Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

Este aquecedor de fritos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, cafetarias, snack-bars, e serviços de catering. É particularmente útil onde há necessidade de manter grandes volumes de alimentos fritos quentes e prontos para um serviço contínuo e eficiente.

### Como funciona o controlo de temperatura?

O controlo da temperatura é efetuado através de um regulador de energia, que permite ajustar o nível de aquecimento de acordo com o tipo de alimento. A resistência de cerâmica com parábola refletora garante uma distribuição de calor eficaz e constante para otimizar a conservação dos fritos.