

# 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



Hotelequip.pt

## Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel c/ Escoador Óleo MF9004E

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRMF9004E	<b>Modelo:</b>	HRMF9004E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006770682

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRMF9004E
<b>EAN</b>	8437006770682

### Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico móvel que mantém a temperatura ideal e a crocância, com sistema de escoamento de óleo. Essencial para serviço contínuo.

## Descricao Completa

Em qualquer cozinha profissional de alta rotação, manter a qualidade dos alimentos fritos é um desafio constante. O **Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel MF9004E** foi concebido para responder a esta exigência, assegurando que as suas batatas fritas, rissóis ou outros fritos cheguem à mesa com a temperatura e a crocância perfeitas. Este mantenedor de alimentos fritos otimiza o fluxo de serviço, permitindo que a sua equipa prepare grandes volumes de fritos sem comprometer a sua textura ou sabor, essencial durante os períodos de maior afluência.

### Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 confere a este equipamento uma durabilidade superior e facilidade de higiene, fundamentais para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar. O sistema de aquecimento é garantido por uma resistência de cerâmica com parábola refletora, que distribui o calor de forma homogênea, mantendo os alimentos quentes sem os ressequeir. Além disso, a cuba GN incorpora um filtro removível inteligente que facilita o escoamento do excesso de óleo e gordura, conservando a textura original dos fritos.

O controlo preciso da temperatura é feito através de um regulador de energia, dando ao Chef Executivo total autonomia para definir o ponto ideal de manutenção. A segurança operacional é complementada por pilotos metálicos LED que indicam claramente o funcionamento do equipamento. A flexibilidade é outro ponto forte, com pés ajustáveis em altura, que permitem adaptar o módulo a diferentes ambientes e ergonômias de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor de fritos é a solução ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de fritos, como restaurantes com serviço de take-away, cadeias de restauração rápida, buffets de hotel de 5 estrelas e operações de catering que exigem um serviço contínuo e de alta qualidade. A sua capacidade de manter a temperatura ideal e escoar o óleo rapidamente contribui para a redução do desperdício de alimentos e para a eficiência na cozinha, especialmente durante o rush do almoço ou jantar, permitindo uma gestão de stock e uma rotação de produtos mais eficazes.

Para o Diretor de F&B ou Gestor de Operações, investir neste equipamento significa garantir a satisfação do cliente com alimentos consistentemente quentes e saborosos, ao mesmo tempo que se otimizam os processos internos e se mantém a conformidade com os princípios HACCP de conservação de alimentos.

## Características Técnicas

Modelo	MF9004E
Tipo	Aquecedor de Fritos Elétrico Móvel
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x1009 mm
Potência Elétrica	1 kW
Peso Líquido	51 kg
Resistência	Cerâmica com parábola refletora
Cuba	GN com filtro removível
Controlo	Regulador de energia (temperatura)
Indicadores	Pilotos metálicos LED
Pés	Ajustáveis em altura

## Perguntas Frequentes

- **Qual o principal benefício do sistema de escoamento de óleo?**

O filtro removível na cuba GN permite o escoamento eficiente do excesso de óleo e gordura, garantindo que os alimentos fritos, como batatas ou pastéis, permaneçam crocantes e menos oleosos, melhorando a sua apresentação e sabor no momento de servir.

- **Este aquecedor de fritos é adequado para que tipo de estabelecimento?**

É ideal para restaurantes de serviço rápido, buffets de hotel, cantinas e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de alimentos fritos quentes e com qualidade constante, especialmente durante períodos de pico.

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

O controlo de temperatura é feito através de um regulador de energia, que permite ajustar a intensidade da resistência cerâmica. Isto assegura que os alimentos são mantidos à temperatura de serviço ideal, sem cozinhar em excesso ou arrefecer.

- **A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece que vantagens?**

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Garante a conformidade com as rigorosas normas

de higiene alimentar (HACCP) exigidas em ambientes profissionais.

- **A mobilidade do equipamento é uma vantagem em cozinhas movimentadas?**

Sim, o design móvel com pés ajustáveis em altura oferece uma flexibilidade operacional significativa. Permite posicionar o aquecedor de fritos onde for mais conveniente, otimizando o fluxo de trabalho e adaptando-se a diferentes layouts de cozinha.