

# 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, Aço Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1176.220.001	<b>Modelo:</b>	ABE T640
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	24 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 600 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	ABE T640

### Descricao Resumida

Aquecedor de fritos elétrico de bancada em aço inox, com 1 kW e cuba de 305x475x175 mm, ideal para manter alimentos quentes e crocantes.

## Descricao Completa

### Aquecedor de Fritos — Principais Vantagens

Concebido para profissionais que procuram eficiência e durabilidade, este aquecedor de fritos elétrico, totalmente construído em aço inoxidável, garante uma limpeza fácil e uma higiene impecável em qualquer ambiente de cozinha industrial. A sua cuba com cantos arredondados foi pensada para otimizar os processos de higienização, enquanto o fundo falso perfurado assegura a perfeita drenagem e ventilação, mantendo os seus alimentos crocantes e quentes por mais tempo. A resistência cerâmica, que emite radiações infravermelhas, proporciona um aquecimento uniforme e eficaz, ideal para manter a qualidade dos seus produtos fritos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos. É perfeito para restaurantes, snack-bares e cafeterias que servem grandes volumes de batatas fritas ou outros alimentos fritos, onde a manutenção da temperatura e da crocância é crucial para a satisfação do cliente. A sua construção robusta em inox torna-o adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a qualidade consistente dos pratos. É uma aquisição valiosa para buffets e serviços de catering que necessitam de manter os alimentos aquecidos durante eventos.

### Características Técnicas

Características	Detalhes
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	1 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da Cuba	305x475x175 mm
Peso	24 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Este aquecedor de fritos pode ser utilizado para outros alimentos além de batatas?**

Sim, o seu design e a resistência cerâmica com infravermelhos permitem manter uma vasta gama de alimentos fritos quentes e crocantes, como panados, rissóis ou croquetes, garantindo sempre a melhor qualidade.

### **2. Qual a facilidade de limpeza deste equipamento em ambientes profissionais?**

A sua estrutura em aço inoxidável e a cuba com cantos arredondados foram especificamente concebidas para facilitar a limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### **3. É necessário algum tipo de instalação especial para este aquecedor?**

Não, este aquecedor de bancada foi projetado para ser plug-and-play, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão de 230V/1/50 Hz para funcionar de imediato.

### **4. O fundo falso perfurado tem alguma função específica além da drenagem?**

Sim, além de permitir o escoamento de excesso de óleo, o fundo falso perfurado otimiza a circulação de ar quente, contribuindo para manter a textura crocante dos alimentos e evitando que fiquem encharcados.

### **5. A tecnologia de infravermelhos oferece alguma vantagem particular?**

A resistência cerâmica com radiações infravermelhas garante um aquecimento mais uniforme e penetrante, preservando o sabor e a temperatura ideal dos alimentos por mais tempo, sem ressecá-los ou queimá-los.