

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Aquecedor de batatas elétrico de bancada 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1138.220.001M	Modelo:	ABE T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ABE T740 NV

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas elétrico de bancada em aço inox, ideal para manter fritos quentes e estaladiços. Potência de 0.35 kW.

Descricao Completa

Aquecedor de Batatas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais, este aquecedor elétrico de batatas mantém os seus fritos na temperatura ideal de serviço, garantindo a satisfação do cliente. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e manter a qualidade dos alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração rápida, cafeterias e cozinhas de hotelaria que necessitem de um aquecedor de fritos eficiente e fácil de usar. É uma adição valiosa para qualquer mesa de trabalho ou bancada inox, onde o espaço é primordial. Permite que os chefs mantenham um aprovisionamento constante de batatas fritas quentes, sem comprometer a crocância ou o sabor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	0.35 kW
Dimensões da cuba	310x510x160 mm
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	20 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Cuba	Cantos arredondados para fácil limpeza

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este aquecedor é mais adequado?

Este aquecedor é ideal para cozinhas profissionais, como restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida, que necessitem manter grandes quantidades de batatas fritas quentes e estaladiças para servir os clientes.

Qual é a vantagem do aquecimento por resistências blindadas?

As resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy" garantem uma distribuição de calor uniforme e eficiente, protegendo os componentes elétricos da corrosão e aumentando a durabilidade do equipamento, o que é crucial para o uso contínuo em ambientes comerciais.

Como se realiza a limpeza da cuba?

A cuba foi concebida com cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza. Este design inteligente evita a acumulação de resíduos e permite uma higienização rápida e completa, cumprindo todas as normas sanitárias.

Este equipamento pode ser instalado em qualquer bancada?

Sim, o aquecedor de fritos é um modelo de bancada, o que significa que pode ser convenientemente posicionado em qualquer mesa de trabalho estável ou bancada de cozinha, otimizando o espaço disponível e a ergonomia na sua cozinha.

Qual a importância de manter as batatas fritas aquecidas?

Manter as batatas fritas aquecidas é fundamental para preservar a sua textura crocante e o sabor, garantindo que chegam à mesa do cliente na sua melhor condição. Isso contribui diretamente para uma experiência gastronómica superior e para a reputação do seu negócio.