

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



Fritadeira Industrial a Gás 20.5L Linha 900 V-Shape

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.019	Modelo:	FG21V M940
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG21V M940

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás com cuba de 20.5L em forma "V" para limpeza fácil e poupança de óleo. Alta produtividade de até 31 kg/h.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de cozinha profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria a gás combina robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para a rotina diária em cozinhas de hotelaria e restauração. A capacidade generosa, aliada ao formato em "V" da cuba, otimiza o uso do óleo e simplifica os procedimentos de limpeza, resultando em poupanças significativas e uma operação mais ágil para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma solução de alta produção para alimentos fritos. A sua capacidade de gerar até 31 kg de produto frito por hora torna-a perfeita para lidar com picos de procura, assegurando que o serviço nunca é comprometido. Desde batatas fritas crocantes a pratos mais elaborados, esta deep fryer garante resultados consistentes e de alta qualidade. Os pés reguláveis permitem a integração perfeita em qualquer linha de confeitaria, adaptando-se às suas necessidades ergonómicas.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade da Cuba	20.5 litros
Formato da Cuba	Em "V" com zona fria
Produtividade Horária	Até 31 kg/h
Tampo Superior	Aço inox com rebordo para recolha de líquidos
Coletor de Óleo	Com filtro em aço inoxidável
Queimadores	Ferro fundido (chama horizontal) e Aço inoxidável (chama auto-estabilizadora)

Regulação de Temperatura	110° a 190 °C
Sistema de Segurança	Interrupção de gás em caso de extinção de chama
Ignição	Chama piloto e isqueiro
Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Pés	Reguláveis (150 a 200 mm)
Cesto Incluído	1 cesto (280x455x130 mm)
Dimensões (LPA)	400x900x850/1180 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da cuba em "V"?

A cuba em forma de "V" cria uma zona fria mais ampla no fundo, onde os resíduos alimentares se depositam sem queimar, prolongando a vida útil do óleo e facilitando a limpeza do equipamento.

Este modelo de fritadeira é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma produtividade horária de até 31 kg, esta fritadeira foi projetada especificamente para operações de alto rendimento, sendo ideal para cozinhas comerciais com grande volume de trabalho.

Como funciona o sistema de segurança dos queimadores?

Os queimadores em aço inoxidável possuem um sistema de segurança que deteta a extinção acidental da chama e interrompe automaticamente o fluxo de gás, garantindo a segurança operacional na sua cozinha.

É fácil regular a temperatura de fritura?

Com um controlo de temperatura ajustável entre 110° e 190 °C, oferece grande precisão para fritar uma variedade de alimentos, preservando a textura e o sabor ideal.

Que tipo de manutenção exige o filtro de óleo?

O coletor de óleo integra um filtro em aço inoxidável que deve ser limpo regularmente para remover partículas e garantir a qualidade do óleo, um processo que é simplificado graças ao seu design acessível.