

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira de Gás 12L de Bancada Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1160.834.002	<b>Modelo:</b>	FG12T
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	18 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 700 x 325 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FG12T

### Descricao Resumida

Fritadeira de gás de bancada, 12L de capacidade e 8kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais. Inclui zona fria para maior durabilidade do óleo.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás 12L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar a gás de bancada oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu negócio de restauração. A capacidade de 12 litros, aliada à estrutura em aço inoxidável e queimadores de grande potência, garante durabilidade e um desempenho excepcional no processo de fritura, ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço. A inclusão de uma "zona fria" com filtro prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e assegurando a qualidade constante dos alimentos. O design prático e a facilidade de manutenção fazem desta peça um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e serviços de catering que procuram uma solução de fritura de alto desempenho e fiabilidade. A sua construção compacta permite a instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas com área limitada. É perfeita para a confeção rápida de grandes quantidades de produtos fritos, desde batatas a outras iguarias, mantendo a consistência e o sabor inigualáveis que os seus clientes merecem.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	400x700x325/505 mm
<b>Potência</b>	8 kW
<b>Dimensões Cesto</b>	250x270x110 mm
<b>Capacidade de Óleo</b>	12 l
<b>Produção</b>	18 kg/h
<b>Peso</b>	34 kg

<b>Temperatura Máxima</b>	180°C
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Queimadores</b>	Grande potência
<b>Segurança Drenagem Óleo</b>	Torneira em aço inoxidável com dispositivo de segurança
<b>Outras Características</b>	Isqueiro, chama piloto, cesto, chaminé de ventilação, pés ajustáveis, cuba com filtro e "zona fria"

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao evitar que os resíduos de alimentos que se depositam no fundo cozinhem em excesso e se queimem, mantendo o óleo mais limpo por mais tempo. Isto resulta em poupanças significativas e fritos de melhor qualidade.

### 2. É fácil limpar esta fritadeira profissional?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza fácil. A cuba é removível e o acabamento em aço inoxidável tanto na estrutura como na torneira de drenagem facilita a higienização após cada uso.

### 3. É possível controlar a temperatura da fritadeira?

Sim, esta fritadeira industrial permite um controlo preciso da temperatura de cozedura, atingindo um máximo de 180°C. Este ajuste é crucial para adaptar a fritura aos diferentes tipos de alimentos, garantindo resultados perfeitos.

### 4. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina de fritar?

Restaurantes, cafetarias, snack-bares e operações de catering são os principais beneficiários. Qualquer negócio que necessite de fritar alimentos de forma rápida, eficiente e com grande volume, encontrará nesta fritadeira um aliado essencial pela sua performance e durabilidade.

### 5. Quais são os acessórios incluídos com o equipamento?

A fritadeira vem equipada com os acessórios essenciais para a sua operação, incluindo um isqueiro, chama piloto para acendimento seguro, um cesto de fritura e uma chaminé de ventilação. Além disso, possui pés ajustáveis, permitindo uma adaptação perfeita à sua bancada.