

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Linha 700 para Bancada – 12 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.834.002	Modelo:	FG12T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG12T

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de bancada, 12 litros de capacidade. Design em aço inox com zona fria, potência de 8 kW (18 kg/h). Perfeita para Horeca.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Linha 700 – Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira a gás (ou *fryer*) de bancada da Linha 700, com 12 litros de capacidade, é a solução ideal para estabelecimentos Horeca que procuram eficiência e durabilidade.

A cuba incorpora um filtro e “zona fria”, otimizando a vida útil do óleo e garantindo a qualidade das frituras ao longo do dia, resultando numa poupança significativa.

A estrutura robusta em aço inoxidável e os queimadores de grande potência asseguram um aquecimento rápido e uniforme, permitindo obter resultados perfeitos até uma temperatura máxima de 180°C. O design inclui isqueiro e chama piloto para uma operação segura e simplificada.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cafés, hotéis, cozinhas industriais e bares que necessitam de uma fritadeira compacta, mas com elevada capacidade produtiva. Ideal para fritar batatas, rissóis, croquetes e outros alimentos em grandes volumes, mantendo a consistência e o sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de óleo	12 Litros
Dimensões (LPA)	400x700x325/505 mm
Potência	8 kW
Dimensões do Cesto	250x270x110 mm
Produção horária	18 kg/h
Peso	34 kg

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	180°C
Material	Aço inoxidável