

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: 09/06/2026

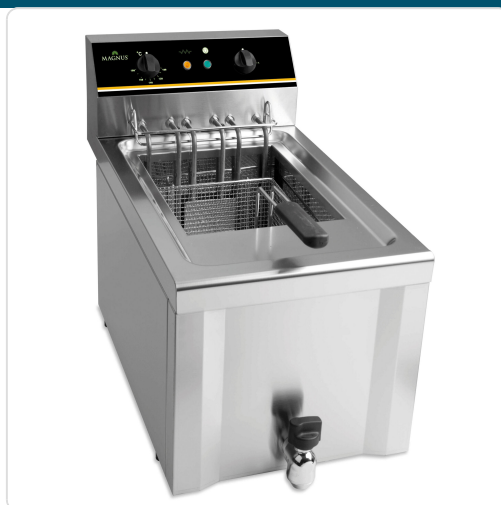
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fritadeira Eléctrica Profissional 9L de Bancada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1160.220.003 | Modelo: | FE 9 T |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 13 kg | Dimensões: | 290 x 550 x 295 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | FE 9 T |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 9L de capacidade, estrutura em aço inox e cabeçote extraível para limpeza fácil. Ideal para fritos perfeitos.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de bancada combina eficiência e durabilidade na confecção de fritos. O seu design compacto, ideal para snack-bares e restaurantes com espaço otimizado, garante um desempenho superior e resultados crocantes em cada utilização.

fritadeira elétrica profissional — Fritadeira de Bancada — Principais Vantagens

- **Versatilidade e Eficiência:** Com uma capacidade ideal de 9 litros, este equipamento permite preparar grandes volumes de alimentos fritos rapidamente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas.
- **Higiene Otimizada:** A estrutura em aço inoxidável e o cabeçote extraível simplificam a limpeza, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.
- **Segurança e Conveniência:** Equipada com uma torneira de segurança para descarga do óleo e uma zona fria na cuba, minimiza o risco de acidentes e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais.
- **Construção Robusta:** O cesto em aço cromado com pega atérmica garante durabilidade e segurança no manuseamento, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta e versátil para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares, food trucks e empreendimentos de catering. É ideal para fritar batatas, rissóis, croquetes e outros alimentos que exigem uma fritura perfeita e consistente. A sua capacidade e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações que valorizam a rapidez, a qualidade e a eficiência.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|----------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 290x550x295 (435) mm |
| Potência | 6 kW |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz |

| Característica | Detalhe |
|--------------------|----------------|
| Dimensões cuba | 230x295x270 mm |
| Capacidade de óleo | 8 – 9 litros |
| Peso | 13 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de óleo recomendada entre 8 e 9 litros, ideal para atender às necessidades de espaços de restauração de médio porte.

2. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pelo cabeçote extraível, permitindo uma higienização rápida e completa após cada utilização. A torneira de segurança facilita a descarga do óleo.

3. Esta fritadeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeita para snack-bares, restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento eficiente e compacto para a confeção de fritos diversos.

4. Quais as dimensões gerais da fritadeira?

As dimensões totais do equipamento são 290x550x295 mm (largura, profundidade, altura), com uma altura máxima de 435 mm quando o cabeçote está levantado.

5. O que é a "zona fria" e qual a sua importância?

A "zona fria" é uma área na cuba abaixo do cesto onde os resíduos alimentares se depositam, evitando que queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos.