

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

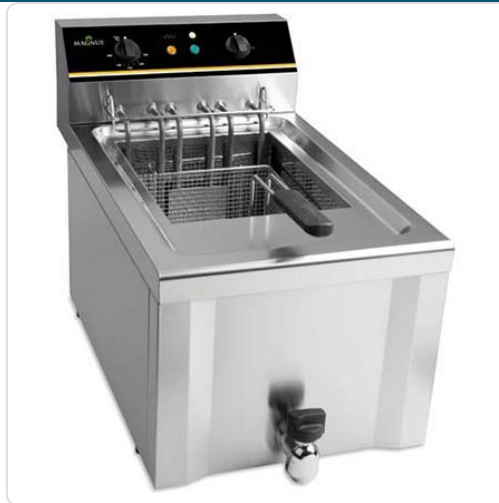


## Fritadeira Elétrica de Bancada 12L Profissional

### Informacoes do Produto

|               |                |                |         |
|---------------|----------------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | MS1160.220.004 | <b>Modelo:</b> | FE 12 T |
| <b>Marca:</b> | Magnus         | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Magnus  |
| <b>Modelo</b> | FE 12 T |

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional com 12L de capacidade. Ideal para cozinhas de restauração. Aço inox, cabeçote extraível, zona fria.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe o seu espaço de restauração com esta fritadeira de bancada elétrica, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Concebida para alta performance, esta unidade de cozinha garante resultados de fritura perfeitos, elevando a eficiência do seu serviço e a satisfação do cliente. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Com um cesto em aço cromado e pega atérmica, o manuseamento é sempre seguro e confortável. O cabeçote extraível facilita a limpeza profunda, um aspeto crucial para a higiene nas cozinhas comerciais. Adicionalmente, a torneira de segurança para descarga do óleo simplifica o processo de escoamento, minimizando derrames e garantindo a máxima segurança durante a operação.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, food trucks e take-aways. A sua capacidade de 12 litros torna-o ideal para fritar uma grande variedade de alimentos, desde batatas fritas crocantes a aperitivos e produtos panados, sempre com elevada consistência. A "zona fria" na cuba ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao reter resíduos alimentares no fundo, o que se traduz em poupança e melhor qualidade dos alimentos fritos.

Profissionais que procuram fiabilidade e facilidade de operação encontrarão nesta fritadeira uma solução eficiente. Seja para um novo negócio ou para a otimização de uma cozinha já existente, este aparelho é uma adição valiosa que contribui para um serviço rápido e de alta qualidade.

### Características Técnicas

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| <b>Capacidade</b> | 12 Litros                     |
| <b>Cesto</b>      | Aço Cromado com Pega Atérmica |
| <b>Estrutura</b>  | Aço Inoxidável                |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Segurança e Higiene</b> | Cabeçote Extraível, Torneira de Segurança para Descarga de Óleo, Cuba com Filtro e "Zona Fria" |
| <b>Dimensões (LPA)</b>     | 375x655x310 (450) mm   |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta fritadeira industrial?**

Esta fritadeira possui uma capacidade generosa de 12 litros, ideal para atender às necessidades de espaços de restauração com médio a alto volume de produção.

### **Como se realiza a limpeza do equipamento?**

A limpeza é simplificada graças ao cabeçote extraível e à torneira de segurança para descarga do óleo, permitindo uma higienização eficaz e sem complicações.

### **Que tipo de materiais foram utilizados na construção?**

A estrutura é integralmente construída em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha intensos.

### **A "zona fria" na cuba oferece que vantagens?**

A "zona fria" é uma característica crucial que ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao permitir que os resíduos alimentares se depositem no fundo, evitando a sua queima prematura e mantendo a qualidade do produto final.

### **É um equipamento adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, o design de bancada torna-a uma solução perfeita para cozinhas profissionais que precisam otimizar o espaço, sem comprometer a capacidade de fritura.