

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 Dupla 9+9L de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.220.005	Modelo:	FE 2x9 T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FE 2x9 T

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 9+9 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cabeçote extraível e zona fria para maior higiene e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica dupla oferece uma solução robusta e de elevada performance para a confeção de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de restauração exigentes. Ideal para a preparação eficiente de grandes volumes, otimiza o fluxo de trabalho e assegura resultados consistentes na sua ementa.

Fritadeira elétrica dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Design higiénico: O cabeçote extraível facilita a limpeza profunda.
- Durabilidade: Estrutura em aço inoxidável, resistente ao uso contínuo em cozinhas profissionais.
- Segurança operacional: Torneira de segurança para escoamento do óleo.
- Qualidade de fritura: Cuba com filtro e "zona fria" que prolonga a vida útil do óleo.
- Capacidade dupla: Duas cubas de 9 litros para maior produtividade e versatilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha de restaurante, snack-bar, take-away ou cantina industrial. A sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e aumentando a velocidade de serviço. É uma escolha excelente para estabelecimentos que necessitam de uma solução fiável e de alto desempenho para pratos fritos, desde batatas a rissóis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	9 + 9 litros
Tipo	Elétrica, de bancada
Construção do Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Higienização	Cabeçote extraível
Descarga de Óleo	Torneira de segurança
Cuba	Com filtro e "zona fria"
Dimensões (LPA)	580x550x295 (435) mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade de 9 litros, totalizando 18 litros de óleo para fritura eficiente.

2. É fácil limpar a fritadeira após a utilização?

Sim, o design conta com um cabeçote extraível que simplifica imenso o processo de limpeza e higienização, conforme as normas mais exigentes.

3. Esta fritadeira pode ser utilizada para diferentes tipos de alimentos?

Com as suas duas cubas independentes, pode friar diferentes alimentos em simultâneo, evitando a mistura de sabores e o cheiro entre os mesmos.

4. Como é feita a drenagem do óleo usado?

O equipamento está dotado de uma torneira de segurança específica para uma descarga rápida e segura do óleo, contribuindo para a manutenção da zona de trabalho.

5. A "zona fria" realmente ajuda a prolongar a vida útil do óleo?

Sim, a "zona fria" na cuba permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo sem queimar, ajudando a manter o óleo limpo por mais tempo e a otimizar os custos operacionais.