

# 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 Elétrica Profissional Dupla 12+12L de Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1160.220.006	<b>Modelo:</b>	FE 2x12 T
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 655 x 310 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE 2x12 T

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada com 2x12L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cabeçote extraível e torneira de descarga de óleo para fácil limpeza e manutenção. Potência de 9+9kW.

## Descrição Completa

### fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta demanda, esta fritadeira industrial de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitura de alimentos fritos. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial num ambiente profissional. Com uma capacidade dupla de 12 + 12 litros, este equipamento permite otimizar o tempo de preparação, sendo ideal para estabelecimentos com grandes volumes de produção. A torneira de segurança para descarga de óleo otimiza a manutenção e garante operações seguras. A “zona fria” na cuba, juntamente com o filtro, captura resíduos alimentares, prolongando a vida útil do óleo e assegurando a qualidade dos seus cozinhados.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é a escolha perfeita para uma vasta gama de negócios do setor da restauração, incluindo restaurantes, snack-bars, camiões de comida e serviços de catering. A sua adaptabilidade permite a preparação de uma grande variedade de pratos fritos, desde batatas a peixe e até pastéis, assegurando sempre resultados crocantes e saborosos. A facilidade de higienização, graças ao cabeçote extraível, torna-o num aliado valioso para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	750x655x310 (450) mm
Potência	9 + 9 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões cuba	275x330x280 mm
Capacidade de óleo	(10 – 12 l) + (10 – 12 l)

Característica	Detalhe
Peso	32 kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem da "zona fria" e do filtro na cuba?

A "zona fria" e o filtro na cuba são essenciais para manter a qualidade do óleo, pois retêm os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura. Isso prolonga a vida útil do óleo, reduz a necessidade de trocas frequentes e contribui para um sabor mais limpo nos alimentos.

### Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o cabeçote extraível foram concebidos para facilitar a limpeza e a manutenção. Permitem um acesso fácil a todas as partes, garantindo a higiene necessária num ambiente de restauração profissional.

### Qual o tipo de utilização ideal para esta fritadeira?

É ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, como restaurantes, snack-bares, e serviços de catering, que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente e contínua.

### Quais são os requisitos de ligação elétrica para este modelo?

Este modelo requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, com uma potência total de 9 + 9 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

### Posso fritar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Graças à sua capacidade dupla de cubas de 12+12 litros, esta fritadeira profissional permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e otimizando o processo de confeção na sua cozinha.