

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Fritadeira Elétrica Profissional 37L para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.220.002	Modelo:	FEP 60 T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	750 x 775 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FEP 60 T

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 37L para pastelaria, ideal para produções de alto volume. Eficiente, robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Fritadeira pastelaria 37L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho na sua cozinha profissional, esta fritadeira elétrica de 37 litros é a solução ideal para pastelarias e estabelecimentos de restauração rápida que exigem eficiência e durabilidade. A sua construção em aço inoxidável assegura uma resistência superior e uma higiene impecável, enquanto o cabeçote extraível facilita as operações de limpeza e manutenção diárias. A torneira de segurança integrada permite uma descarga de óleo rápida e segura, aumentando a produtividade e a segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto foi desenhado para atender às necessidades de cozinhas industriais, pastelarias de grande volume, e empreendimentos de catering que necessitam de um desempenho consistente para fritar grandes quantidades de produtos de pastelaria com qualidade superior. Ideal para preparar churros, sonhos, ou outros fritos que exijam uma imersão profunda e uniforme. A capacidade generosa permite gerir picos de trabalho sem comprometer a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	750x775x260 (380) mm
Potência	9 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões cuba	620x420x220 mm
Capacidade de óleo	34 – 37 l
Peso	29 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Tipo de fixação	Bancada
Característica especial	Cabeçote extraível para higienização, torneira de segurança para descarga de óleo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira tem uma capacidade de óleo ajustável entre 34 e 37 litros, permitindo adaptar-se às suas necessidades específicas de produção em pastelaria ou outros estabelecimentos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o cabeçote extraível foi concebido para facilitar imenso as tarefas de higienização, assegurando uma limpeza profunda e eficiente após cada utilização, o que é crucial para manter os padrões de segurança alimentar.

Posso usar esta fritadeira para outros alimentos além de pastelaria?

Embora otimizada para pastelaria com um cesto específico, a capacidade e potência desta fritadeira tornam-na versátil para outros tipos de fritura profunda, mediante a utilização dos acessórios adequados.

Quais os requisitos elétricos para instalar esta fritadeira?

Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz e possui uma potência instalada de 9 kW. Recomendamos a consulta de um electricista qualificado para assegurar a correta instalação.

A descarga do óleo é um processo seguro?

Sim, a torneira de segurança integrada garante uma descarga de óleo controlada e segura, minimizando o risco de acidentes e facilitando a manutenção do equipamento com total tranquilidade.