

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 15L – Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.005	Modelo:	FG15M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	375 x 650 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG15M

Descricao Resumida

Fritadeira comercial a gás de 15 litros. Equipada com queimadores potentes e estrutura em aço inoxidável para alta durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira comercial a gás, ideal para a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos fritos. Esta máquina, construída em aço inoxidável de alta durabilidade, oferece o desempenho e a fiabilidade necessários para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. O seu design e funcionalidades garantem uma confeção homogênea e um manuseio seguro, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é a escolha perfeita para ambientes como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis que procuram uma solução de fritura de alto rendimento. Com uma cuba de grande capacidade e um sistema de controlo preciso, é adequada para uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas crocantes a pratos de peixe panado, assegurando sempre resultados de excelência. A sua eficiência energética contribui para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	375x650x845 (1100) mm
Potência	13 kW
Consumo de gás (G20)	1.37 m ³ /h
Dimensões da cuba	250x330x345 mm
Capacidade de óleo	14 – 15 l
Peso	44 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Valor
Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Funcionalidades adicionais	Chama piloto, isqueiro, gaveta de recolha de óleo, torneira de segurança para descarga de óleo

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma capacidade para 14 a 15 litros de óleo, permitindo-lhe preparar quantidades significativas de alimentos fritos de uma só vez para satisfazer a procura do seu negócio.

Que tipo de alimentação esta fritadeira utiliza?

Este modelo de equipamento funciona a gás, oferecendo uma potência de 13 kW e um consumo de gás de 1.37 m³/h, sendo adaptada para utilização em cozinhas profissionais que privilegiam esta fonte de energia.

É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, a fritadeira foi concebida com uma gaveta de recolha de óleo e uma torneira de segurança para descarga, tornando o processo de limpeza e manutenção do óleo usado muito mais prático e higiénico.

Quais são as dimensões da cuba interna da fritadeira?

A cuba interna deste aparelho tem dimensões de 250x330x345 mm, proporcionando um espaço adequado para fritar diversos tipos de alimentos com facilidade e eficiência.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Graças à sua robustez, potência e capacidade, este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis e qualquer tipo de cozinha industrial que necessite de uma fritadeira confiável e de alto desempenho.