

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira a Gás Profissional Linha 700, 2x15L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1161.220.007	<b>Modelo:</b>	FG2X15M
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	81 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 650 x 845 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FG2X15M

### Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional com 2 cubas de 15L, ideal para cozinhas de alta demanda. Potência total de 26kW e estrutura em inox.

## Descricao Completa

### Fritadeira a Gás 2x15L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uma utilização intensiva em cozinhas com elevado volume de produção, esta fritadeira a gás combina design robusto com funcionalidade otimizada. Os seus queimadores de alta potência garantem um aquecimento rápido e uniforme do óleo, essencial para obter resultados de fritura perfeitos. A estrutura em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. É a solução ideal para quem procura eficiência e fiabilidade para confeccionar alimentos fritos com qualidade superior.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento para fritar alimentos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes movimentados e cantinas escolares a hotéis e cozinhas industriais. A sua capacidade de duas cubas independentes permite fritar diferentes tipos de alimentos em simultâneo, evitando a transferência de sabores e otimizando o tempo de preparação. Com um sistema de descarga de óleo seguro e inovador, a manutenção é simplificada, garantindo um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico. A sua versatilidade e eficácia contribuem para aumentar a produtividade e a satisfação dos clientes.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	750x650x845 (1100) mm
<b>Potência total</b>	26 kW (13 + 13 kW)
<b>Consumo de Gás (G20)</b>	2.75 m <sup>3</sup> /h
<b>Dimensões da Cuba (cada)</b>	250x330x345 mm
<b>Capacidade de Óleo (cada cuba)</b>	14 – 15 litros
<b>Peso</b>	81 kg

<b>Cestos</b>	Aço cromado com pega atérmica
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Chama piloto, isqueiro, gaveta de recolha de óleo e torneira de descarga de óleo

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual é a capacidade de óleo de cada cuba desta fritadeira?

Cada cuba desta fritadeira possui uma capacidade para 14 a 15 litros de óleo, permitindo-lhe preparar grandes quantidades de alimentos fritos de forma eficiente.

### 2. Esta fritadeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cozinhas de hotelaria, snack-bares e qualquer negócio de restauração que exija alta capacidade e desempenho fiável na confeção de fritos.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A fritadeira foi concebida com estrutura em aço inoxidável e inclui uma gaveta de recolha e torneira de segurança para descarga do óleo, facilitando significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

### 4. Que tipo de gás utiliza este modelo de fritadeira industrial?

Esta fritadeira opera com gás natural (G20), garantindo um consumo eficiente e controlável para as suas necessidades profissionais de fritura.

### 5. Quais são as principais características de segurança desta fritadeira?

O equipamento está equipado com chama piloto, isqueiro e um sistema de descarga de óleo com torneira de segurança, assegurando uma operação segura e minimizando riscos no seu ambiente de trabalho.