

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Linha 700, 2x20 Litros, Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.008	Modelo:	FG2X20M
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG2X20M

Descricao Resumida

Fritadeira a gás dupla profissional, Linha 700, com 2 cubas de 20 L cada. Estrutura em inox, 750x750x845 mm, 28 kW. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Esta fritadeira a gás (ou *fryer*) de alta performance foi concebida para satisfazer as exigências mais rigorosas da restauração e hotelaria. Com dois cestos independentes de 20 litros cada, permite uma gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e otimizando o tempo de confeção. É a solução ideal para estabelecimentos com alto volume de trabalho, garantindo resultados crocantes e uniformes.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais. Os queimadores de grande potência garantem um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura excepcional, essencial para manter a qualidade dos fritos mesmo em picos de procura. A sua concepção móvel oferece flexibilidade na organização da cozinha, adaptando-se a qualquer espaço de trabalho.

Equipada com chama piloto e isqueiro, a operação é segura e intuitiva. A torneira de segurança para descarga do óleo facilita a manutenção e limpeza diária do equipamento, contribuindo para a eficiência operacional e a higiene alimentar. Este investimento garante uma qualidade constante nos seus fritos e uma maior rentabilidade para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, *snack-bars* e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução robusta e de alta capacidade para fritar alimentos. Ideal para a preparação de batatas fritas, rissóis, croquetes, chamuças, tempura e muitos outros produtos que exijam fritura por imersão. A sua capacidade duplicada permite cozinhar grandes quantidades simultaneamente, maximizando a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	750x750x845 (1100) mm

Característica	Detalhe
Potência	14 + 14 kW
Consumo de Gás (G20)	2.96 m³/h
Dimensões da Cuba	250x430x345 mm (x2)
Capacidade de Óleo	(17.5 - 20 L) + (17.5 - 20 L)
Peso	86 kg
Material do Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Estrutura	Aço inoxidável
Segurança	Chama piloto, isqueiro, torneira de segurança para descarga