

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Fritadeira Elétrica 20L, Móvel Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.002	Modelo:	FE20M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	375 x 755 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE20M

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20 litros e 12 kW, ideal para cozinhas de alta demanda. Estrutura em aço inox com zona fria e sistema de descarga de óleo.

Descrição Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta demanda, a Fritadeira Elétrica Móvel de 20 litros da Linha 700 é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. O seu design robusto em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência, enquanto a capacidade generosa permite preparar grandes volumes de alimentos fritos com consistência e qualidade superiores. Este aparelho de fritura garante uma performance excepcional para os desafios diários da restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em hotéis, restaurantes, caterings e cozinhas de produção em massa, onde a necessidade de fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente é crucial. Graças à zona fria e ao sistema de recolha de óleo, a qualidade dos óleos é preservada por mais tempo, garantindo alimentos fritos mais saborosos e a redução dos custos operacionais. A sua mobilidade e facilidade de limpeza tornam-no um ativo indispensável num ambiente de cozinha profissional dinâmico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	375x755x845 (985) mm
Capacidade de Óleo	18 – 20 litros
Potência	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da Cuba	275x430x290 mm
Peso	32 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Sistema de Recolha de Óleo	Sim, com torneira de segurança
Zona Fria	Sim, para depósito de resíduos
Cabeçote Extraível	Sim, para fácil higienização

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade generosa de 18 a 20 litros de óleo, ideal para fritar grandes volumes de alimentos sem a necessidade de reabastecimentos frequentes.

2. É fácil de limpar?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza fácil. Possui um cabeçote extraível que permite aceder facilmente à cuba, e uma torneira de segurança com gaveta para uma descarga de óleo higiénica e segura.

3. Quais as vantagens da "zona fria"?

A "zona fria" localizada no fundo da cuba impede que os resíduos dos alimentos queimem, prolongando a vida útil do óleo e mantendo o sabor puro dos alimentos fritos.

4. Consome muita energia?

Com uma potência de 12 kW e alimentação trifásica, esta fritadeira é eficiente para a sua capacidade, otimizando o consumo de energia em cozinhas profissionais de alto desempenho.

5. Pode ser usada em qualquer restaurante?

Sim, o design robusto e as características de alta performance tornam esta fritadeira perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes a hotéis e cozinhas de produção, onde a fiabilidade é essencial.