

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Eléctrica Dupla 20+20L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.003	Modelo:	FE2x20M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	750 x 755 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2x20M

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 20+20L, com estrutura em inox, cabeçote extraível e zona fria. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta cuba de fritura elétrica de alta performance. Concebida em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência para os ambientes mais exigentes. A sua configuração dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a eficiência. É uma solução ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer estabelecimento que procure rapidez e qualidade na preparação de fritos.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é perfeita para balcões de restauração rápida, cozinhas de hotelaria, refeitórios e qualquer espaço de produção alimentar com elevado volume. A construção móvel facultada flexibilidade na organização do espaço, enquanto a facilidade de limpeza assegura a manutenção dos padrões de higiene exigidos. É uma ferramenta indispensável para chefs que buscam um equipamento fiável e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	750x755x845 (985) mm
Potência	12 + 12 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões cuba	275x430x290 mm
Capacidade de óleo	(18-20 l) + (18-20 l)
Peso	60 kg
Cesto	Aço cromado com pega atérmica

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 18 a 20 litros de óleo, totalizando até 40 litros. Permite fritar grandes quantidades de alimentos em simultâneo.

Como é realizada a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a cabeça extraível facilitam a higienização. Além disso, dispõe de uma gaveta de recolha de óleo e torneira de segurança para esvaziamento, garantindo uma limpeza rápida e eficiente.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, coletividades, snack-bares e qualquer negócio que exija elevada produção de alimentos fritos de forma contínua e com qualidade.

Quais as vantagens da "zona fria" e filtro na cuba?

A "zona fria" na parte inferior da cuba ajuda a recolher os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura, evitando que estes queimem e afetem o sabor e a qualidade do óleo, prolongando a sua vida útil. O filtro contribui para manter o óleo mais limpo.

A fritadeira é móvel ou fixa?

O equipamento é móvel, o que oferece flexibilidade para reorganizar a cozinha conforme as necessidades ou para facilitar a limpeza do local. As suas rodas robustas permitem um deslocamento seguro e prático.