

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 8L Bancada - Linha 600

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|----------|
| SKU: | MS1172.220.003 | Modelo: | FG8 T640 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | FG8 T640 |

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de bancada para HORECA, 8L e 7.4 kW de potência. Estrutura em inox, zona fria para óleo limpo. Dimensões: 400x600x270/480 mm.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta fritadeira a gás (ou *tacho de fritar*) de bancada oferece um desempenho excepcional com uma capacidade de 8 litros. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência. Perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção.

Equipada com um queimador de alta eficiência e chama horizontal, garante um aquecimento rápido e uniforme do óleo, crucial para resultados de fritura perfeitos. O controlo preciso da temperatura entre 90° e 190°C, juntamente com sistemas de segurança como a válvula e o termóstato, oferecem fiabilidade e tranquilidade na operação diária. O cesto em aço cromado com pega atérmica facilita o manuseamento seguro e ergonómico.

A inovadora "zona fria" no fundo da cuba recolhe os resíduos alimentares, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade das frituras. A torneira de drenagem com sistema de segurança simplifica a limpeza e manutenção, tornando este equipamento uma escolha económica e prática para qualquer negócio de restauração.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e cafetarias que necessitam de um equipamento compacto, mas potente, para fritar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas a pastéis. A sua capacidade de 8 litros é adequada para operações de volume médio, permitindo um serviço eficiente e consistente durante os períodos de maior afluência.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|--------------------|
| Dimensões (LPA) | 400x600x270/480 mm |
| Potência | 7.4 kW |

| Característica | Detalhe |
|--------------------------------|--------------------------|
| Capacidade da cuba | 8 litros |
| Consumo gás (G20) | 0.78 m ³ /h |
| Consumo gás (G30/31) | 583 / 575 g/h |
| Peso | 30 kg |
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Zona fria | Sim |
| Torneira de drenagem | Com sistema de segurança |
| Variação de temperatura | 90° a 190°C |
| Itens incluídos | 1 cesto |