

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira a Gás Profissional de Bancada 8L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1172.220.003	Modelo:	FG8 T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG8 T640

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 8 litros, ideal para restauração. Estrutura em inox, zona fria, controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Fritadeira de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta fritadeira a gás de bancada de 8 litros oferece desempenho superior e durabilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, ideal para o ritmo acelerado de qualquer cozinha industrial. A tecnologia de 'zona fria' na cuba permite uma gestão eficiente dos resíduos, prolongando a qualidade do óleo e otimizando os custos operacionais do seu negócio. A pega atérmica do cesto e a torneira de drenagem com sistema de segurança garantem uma operação segura e confortável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até pastelarias e take-aways que necessitam de uma fritura eficiente e de alta qualidade. Com uma regulação precisa da temperatura, é ideal para preparar desde batatas fritas crocantes, a rissóis e panados, garantindo sempre resultados uniformes. A versatilidade e o alto rendimento tornam-na indispensável para operações que exigem fiabilidade e rapidez na confeção de alimentos fritos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	7.4 kW
Capacidade da Cuba	8 litros
Consumo Gás (G20)	0.78 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	583 / 575 g/h
Peso	30 kg
Material	Aço inoxidável

Regulação de Temperatura	90° a 190°C
Cesto	1 cesto em aço cromado com pega atérmica

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" no fundo da cuba permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar, prolongando significativamente a vida útil do óleo e mantendo a sua qualidade por mais tempo.

Esta fritadeira é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança tornam a limpeza e manutenção do equipamento um processo simples e eficiente.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Com um termóstato de segurança e um controlo de temperatura ajustável entre 90° e 190°C, pode cozinhar uma variedade de alimentos com a máxima precisão, garantindo consistência nos resultados.

É segura para usar em ambientes profissionais?

Absolutamente. Equipada com válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança, esta fritadeira foi concebida para operar com a máxima segurança em cozinhas com elevada produção.

Que tipo de cesto está incluído com a fritadeira?

A fritadeira é fornecida com um cesto em aço cromado, acompanhado de uma pega atérmica, oferecendo um manuseamento seguro e prático durante a utilização.