

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional 8+8 Litros Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1172.220.004	Modelo:	FG2x8 T660
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG2x8 T660

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de bancada com 8+8 litros, em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta exigência. Com zona fria e drenagem segura.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira a gás de bancada de 8+8 litros oferece desempenho excepcional e durabilidade. O seu design em aço inoxidável garante resistência e facilidade de limpeza, essencial para uma operação diária intensa. A presença de uma zona fria na cuba recolhe os resíduos, prolongando a vida útil do óleo e assegurando uma fritura mais limpa e saudável.

Equipada com um queimador potente de chama horizontal e controlo preciso de temperatura entre 90° e 190°C, permite preparar uma variedade de alimentos fritos com resultados consistentes. A segurança é uma prioridade, incorporando válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança para proteger a sua equipa e o seu investimento. Inclui dois cestos, otimizando a produtividade em horários de pico.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e refeitórios que exigem eficiência e qualidade na confeção de alimentos fritos. A sua capacidade de 8+8 litros é perfeita para gerir grandes volumes de produção, garantindo que a sua cozinha pode responder à demanda durante os períodos mais movimentados. A facilidade de drenagem do óleo com sistema de segurança integrada torna a manutenção rápida e descomplicada, salvaguardando a higiene e a praticidade na sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	8 + 8 Litros
Cuba	Zona fria para resíduos
Drenagem de Óleo	Torneira com sistema de segurança

Característica	Detalhe
Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Tampa	Aço inoxidável
Tipo de Gás	Queimador de alta rendimento com chama horizontal
Ignição	Isqueiro e chama piloto
Controlo de Temperatura	90° - 190°C (ajuste preciso)
Segurança	Válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança
Acessórios Incluídos	2 cestos
Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da "zona fria" nesta cuba de fritura?

A "zona fria" permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba sem queimar, o que melhora a qualidade do óleo, prolonga a sua vida útil e resulta em alimentos fritos mais limpos e com melhor sabor.

2. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados?

Sim, foi concebido para alta performance em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e os mecanismos de segurança garantem fiabilidade e eficiência mesmo durante longas horas de funcionamento.

3. É fácil drenar o óleo utilizado e fazer a limpeza?

Com a torneira de drenagem de óleo equipada com sistema de segurança, a remoção do óleo usado é um processo simples e seguro, facilitando a limpeza regular e a manutenção de higiene no equipamento.

4. Os cestos de fritura incluídos são resistentes ao calor?

Sim, os cestos são fabricados em aço cromado e possuem pegas atérmicas, garantindo uma manipulação segura e confortável, mesmo quando o equipamento está em funcionamento.

5. Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Absolutamente. O ajuste preciso da temperatura, que varia entre 90°C e 190°C, permite-lhe cozinhar uma ampla variedade de produtos, desde batatas fritas a anéis de cebola, com a temperatura ideal para cada item.