

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 10L Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1172.220.001	<b>Modelo:</b>	FE10 T640
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	28 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 600 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE10 T640

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 10L para bancada, ideal para cozinhas de restauração. Construção em inox, zona fria e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Fritadeira de Bancada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de 10 litros é uma solução robusta e eficiente para a confeção de alimentos fritos. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de restauração movimentados. Destaca-se pela cuba com "zona fria", um recurso inteligente que prolonga a vida útil do óleo, minimizando a transferência de sabores indesejados entre os diferentes alimentos e otimizando os custos operacionais do seu negócio. A comodidade de regulação de temperatura por termóstato e o termóstato de segurança asseguram um controlo preciso e uma operação segura em todas as utilizações.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de fritar grandes volumes de alimentos de forma rápida e homogénea. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para porções generosas de batatas fritas, rissóis, pasteis de bacalhau e outros petiscos, garantindo sempre uma textura crocante e um dourado uniforme. Este equipamento de fritura adapta-se facilmente a mesas de trabalho e bancadas em inox, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. Indispensável para quem procura uma deep fryer fiável e de alto desempenho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Totalmente em aço inoxidável
Cuba	Zona fria para depósito de resíduos
Drenagem de Óleo	Torneira com sistema de segurança
Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Tampa	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "Incoloy", basculantes para fácil limpeza
Controlo de Temperatura	Termóstato com indicador luminoso e termóstato de segurança
Acessórios Incluídos	1 cesto
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade da Cuba	10 l
Peso	28 kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a principal vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba, numa área de temperatura mais baixa. Isto evita que queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua durabilidade e mantendo o sabor dos alimentos.

### É fácil limpar as resistências elétricas?

Sim, as resistências elétricas são basculantes, o que facilita o acesso para uma limpeza rápida e completa do interior da cuba, garantindo a máxima higiene e eficiência do equipamento.

### Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este modelo é ideal para estabelecimentos que exigem uma fritura constante e de qualidade, como restaurantes, pastelarias, e take-aways, devido à sua capacidade e robustez.

### A fritadeira inclui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato de segurança que previne o superaquecimento, assim como uma torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança incorporado para evitar acidentes durante a operação e manutenção.

### É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Absolutamente. A fritadeira está equipada com um termóstato que permite uma regulação precisa da temperatura, e um indicador luminoso informa quando a temperatura desejada é atingida e mantida.