

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 10+10L Bancada Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	MS1172.220.002	Modelo:	FE2x10 T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2x10 T660

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 10 + 10 litros de capacidade. Ideal para fritura em volume, possui dupla cuba em inox com zona fria para prolongar a vida do óleo.

Descrição Completa

Fritadeira Profissional – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira elétrica dupla oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção de alimentos fritos em grandes volumes. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a zona fria na cuba permite uma maior longevidade do óleo, resultando em poupança e melhor qualidade dos fritos. O sistema de segurança na torneira de drenagem de gordura assegura operações seguras e a manutenção simplificada.

Este equipamento integra resistências blindadas e rebatíveis, facilitando o acesso para a higienização. Com um controlo preciso de temperatura através de termóstato e um termóstato de segurança adicional, a fritadeira assegura resultados consistentes e evita sobreaquecimentos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram desempenho e segurança na área da fritura industrial.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura é perfeito para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bars, cantinas e hotéis, onde a produção contínua de alimentos fritos é essencial. A capacidade de 10+10 litros permite a fritura simultânea de diferentes produtos sem mistura de sabores, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A construção compacta para bancada adapta-se facilmente a espaços limitados, tornando-se uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	18 kW
Capacidade da cuba	10 + 10 l
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Peso	41 kg
Material	Aço inoxidável
Cestos incluídos	2

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem da "zona fria" na cuba?

R: A zona fria abaixo das resistências acumula os resíduos alimentares, impedindo que estes se queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo o sabor dos alimentos.

P: O que significa ter resistências basculantes?

R: As resistências basculantes podem ser levantadas e inclinadas, permitindo um acesso fácil à cuba para uma limpeza eficiente e rápida após a utilização.

P: Este equipamento pode ser utilizado para fritar diferentes produtos ao mesmo tempo?

R: Sim, com as duas cubas separadas de 10 litros é possível fritar distintos tipos de alimentos, como batatas e peixe, sem cruzar os sabores.

P: Como é garantida a segurança na drenagem do óleo?

R: A fritadeira está equipada com uma torneira de drenagem que inclui um sistema de segurança, prevenindo aberturas acidentais e garantindo uma operação segura.

P: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

R: Com o seu design compacto de bancada, é ideal para cozinhas profissionais com restrições de espaço, oferecendo alta capacidade de fritura num formato conveniente.