

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás de Bancada 9L – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.003M	Modelo:	FG12 T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG12 T740 NV

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de bancada de 9L para uso profissional, com construção em aço inoxidável e zona fria na cuba. Ideal para fritos perfeitos.

Descricao Completa

Fritadeira a gás industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira industrial a gás de 9 litros, pensada para o serviço contínuo e exigente da restauração. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em qualquer ambiente que trabalhe com alimentos. Concebida para otimizar o processo de fritura, esta unidade garante que os seus fritos sejam sempre crocantes e saborosos, elevando a qualidade do serviço.

Este equipamento possui uma cuba com zona fria, que recolhe os resíduos alimentares, protegendo o óleo e prolongando a sua vida útil. Conta ainda com uma torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança, simplificando as operações de manutenção e garantindo a máxima segurança durante a utilização. O cesto em aço cromado, com pega atérmica, proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo em picos de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de uma solução fiável para fritar. Esta fritadeira de bancada adapta-se perfeitamente a cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta performance sem comprometer a eficiência. Quer pretenda preparar batatas fritas, rissóis ou outros petiscos, este é o equipamento certo para o seu estabelecimento. A sua tecnologia a gás proporciona um aquecimento rápido e uniforme, crucial para manter o ritmo de serviço e satisfazer os clientes. A capacidade de 9 litros é versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde pequenos cafés a grandes restaurantes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/580 mm
Potência	7.4 kW
Capacidade da cuba	9 Litros

Característica	Detalhe
Consumo Gás (G20)	0.782 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	583 / 575 g/h
Peso	33 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Zona fria na cuba	Sim
Torneira de drenagem	Com sistema de segurança
Cesto	Aço cromado com pega atérmica (1 unidade)
Tampa	Aço inoxidável
Queimador	Alta rendimento, chama horizontal, isqueiro e chama piloto
Controlo de temperatura	90° a 190°C
Válvulas	Com sistema de segurança (extinção de chama/temperatura excessiva)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma capacidade de cuba de 9 litros, ideal para operações de fritura de médio volume em cozinhas profissionais. É uma capacidade versátil que se adapta a diversas necessidades.

Que tipo de energia utiliza e qual o consumo?

A fritadeira funciona a gás, com um consumo de 0.782 m3/h para G20 e entre 583/575 g/h para G30/31. Isso garante um aquecimento eficiente e controlo preciso da cozedura.

É seguro utilizar esta fritadeira em cozinhas movimentadas?

Sim, o equipamento inclui válvulas com sistema de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, maximizando a segurança operacional. A construção robusta em aço inoxidável contribui para a fiabilidade.

A limpeza da cuba é fácil?

A cuba dispõe de uma "zona fria" que acumula os resíduos, e uma torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança, simplificando significativamente o processo de limpeza. A estrutura em aço inoxidável facilita a higienização diária.

Este modelo de fritadeira serve para que tipo de estabelecimento?

É perfeita para restaurantes, cafés, snack-bares e estabelecimentos de restauração de dimensão média que necessitem de um equipamento de fritura de alta performance e durabilidade. A sua funcionalidade e dimensões compactas tornam-na adaptável a diferentes espaços.