

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás de Bancada 9+9L, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.004M	Modelo:	FG2X12 T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG2X12 T770 NV

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de bancada, Linha 700, com 2 cubas de 9 litros cada. Ideal para uso profissional intenso em restauração, com sistema de segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Profissional a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira industrial a gás com duplo tacho oferece uma capacidade generosa para otimizar o processo de fritura. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. Equipada com tecnologia de zona fria, este equipamento prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e estabelecimentos de restauração rápida, esta fritadeira de bancada adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A sua capacidade de 9+9 litros permite a confeção simultânea de grandes volumes de alimentos, desde batatas fritas crocantes a pratos de peixe e carne, garantindo sempre resultados de excelência. É uma solução versátil para cozinhas que procuram eficiência e rapidez, mantendo a qualidade dos alimentos fritos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/580 mm
Potência	14.8 kW
Capacidade da cuba	9 + 9 litros
Consumo de Gás (G20)	1.565 m ³ /h
Consumo de Gás (G30/31)	1166 / 1149 g/h
Peso	55 kg
Material	Aço inoxidável
Cestos incluídos	2 (225x280x115 mm)

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura para fritura?

A fritadeira permite um controlo preciso da temperatura, que pode ser ajustada entre 90°C e 190°C, ideal para uma variedade de alimentos.

Possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o equipamento integra válvulas de segurança que interrompem o fornecimento de gás automaticamente em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, garantindo a proteção da sua equipa.

Como é realizada a drenagem do óleo?

Inclui uma torneira de drenagem com sistema de segurança, simplificando a remoção do óleo de forma eficiente e segura.

Os cestos estão incluídos e quais as suas dimensões?

Sim, o produto é fornecido com dois cestos em aço cromado, cada um com dimensões de 225x280x115 mm, otimizados para uso intensivo.

A fritadeira tem "zona fria"?

Sim, a cuba possui uma "zona fria" na parte inferior, que ajuda a recolher resíduos e a prolongar a vida útil do óleo, mantendo-o limpo por mais tempo.