

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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

Fritadeira Profissional a Gás 14L, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.005M	Modelo:	FG14 M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG14 M740 NV

Descricao Resumida

Fritadeira a gás de 14 litros para uso profissional. Estrutura em aço inoxidável, cuba com zona fria e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Fritadeira a gás 14L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, esta máquina de fritar é a solução ideal para cozinhas de alta demanda. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a cuba com zona fria otimiza a qualidade do óleo, prolongando a sua vida útil. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, proporcionando ergonomia e segurança no espaço de trabalho. Com um sistema de segurança avançado, esta fritadeira assegura o controlo da chama e da temperatura, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução eficiente e fiável para a confeção de alimentos fritos. A sua alta capacidade e rápido aquecimento permitem um serviço contínuo e de qualidade, ideal para períodos de pico. Seja para batatas fritas, rissóis ou outros petiscos, a performance deste equipamento garante resultados crocantes e saborosos, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis (150-200 mm)
Capacidade da cuba	14 litros
Dimensões (LPA)	400x720x850/1180 mm
Potência	12.5 kW
Consumo gás (G20)	1.322 m ³ /h

Característica	Detalhe
Consumo gás (G30/31)	985 / 971 g/h
Peso	57 kg
Cesto	Aço cromado, pega atérmica (260x295x120 mm)
Tampa	Aço inoxidável
Queimador	Alta rendimento, chama horizontal, isqueiro, chama piloto
Ajuste de temperatura	90°C a 190°C
Sistema de segurança	Interrupção de gás por extinção de chama ou temperatura excessiva

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta fritadeira mais indicada?

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento robusto e de alta performance para a confeção de alimentos fritos em grande volume.

Qual a vantagem da cuba com "zona fria"?

A "zona fria" na cuba permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo, abaixo da temperatura de fritura, evitando que se queimem e prolongando significativamente a vida útil e a qualidade do óleo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança e gaveta de recolha facilitam imenso o processo de limpeza e manutenção do equipamento.

Como funciona o sistema de segurança do gás?

Em caso de extinção inesperada da chama ou de temperatura excessiva, o sistema de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás, garantindo a sua tranquilidade e prevenção de acidentes.

O cesto incluído é resistente?

O cesto é construído em aço cromado, conhecido pela sua durabilidade, e possui uma pega atérmica que garante um manuseamento seguro e confortável durante a utilização.