

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Fritadeira Elétrica 12L de Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.001M	Modelo:	FE12 T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE12 T740 NV

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial de bancada, 12L capacidade, 9 kW com resistências basculantes e zona fria. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica 12L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira industrial, concebida para oferecer alta performance e durabilidade. Fabricada integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura uma higiene impecável e uma resistência superior à corrosão. A sua cuba, com uma capacidade generosa de 12 litros, integra uma "zona fria" que recolhe os resíduos, prolongando a vida útil do óleo e garantindo frituras mais limpas e saborosas. A segurança é uma prioridade, com um termóstato de segurança e uma torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança incorporado.

Os elementos de aquecimento são blindados, em aço inoxidável "incoloy", garantindo uma distribuição de calor eficiente e uniforme. Estes, sendo basculantes, facilitam grandemente a limpeza e manutenção do equipamento. A regulação precisa da temperatura é feita através de um termóstato, complementado por um indicador luminoso que sinaliza o seu funcionamento, proporcionando controlo total sobre o processo de confeção. Inclui um cesto de fritura em aço cromado com pega atérmica e uma tampa em aço inoxidável para uma operação segura e cómoda.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira profissional de bancada é ideal para estabelecimentos como restaurantes, snack-bars, cantinas e hotelaria, que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grandes volumes de fritos. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-na uma adição valiosa para qualquer cozinha com elevado ritmo de trabalho. A versatilidade do aparelho permite a preparação de uma variedade de alimentos, desde batatas fritas estaladiças a tempuras e outros pratos fritos, sempre com resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	9 kW

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	12 litros
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	30 kg
Cesto Incluído	1 cesto (225x280x115 mm)
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Elemento Aquecedor	Resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Controlo de Temperatura	Termóstato com indicador luminoso
Segurança	Termóstato de segurança e torneira de drenagem com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo da cuba sem queimar, prolongando significativamente a vida útil do óleo de fritura e garantindo um sabor mais limpo e fresco aos alimentos.

2. Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, graças às resistências elétricas basculantes e à construção totalmente em aço inoxidável, a limpeza diária é simplificada e rápida, permitindo uma manutenção eficiente e higiénica.

3. Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande fluxo de clientes?

Com uma capacidade de 12 litros e uma potência de 9 kW, esta fritadeira foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais de médio a grande porte, garantindo rapidez e eficiência no serviço.

4. Que tipo de alimentos posso preparar nesta fritadeira?

Pode fritar uma vasta gama de produtos, desde batatas e rissóis a asas de frango e tempuras, assegurando sempre uma textura crocante e um cozinhado uniforme, ideal para diversas ementas.

5. Quais são as características de segurança deste modelo?

O equipamento possui um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, e uma torneira de drenagem de óleo com sistema de segurança, assegurando uma operação segura e minimizando riscos na sua utilização diária.