

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Dupla Linha 700 - 6+6L Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1143.220.013M	<b>Modelo:</b>	FE2X6 T740 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FE2X6 T740 NV

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 6+6 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox, resistências basculantes e zona fria para otimização do óleo.

## Descricao Completa

### Fritadeira Elétrica Linha 700 — Principais Vantagens

Equipada com uma estrutura robusta em aço inoxidável, esta fritadeira elétrica (também conhecida como fritadeira de cuba dupla) oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissionais. A sua construção garante uma longa vida útil e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção dos padrões de higiene e eficiência exigidos na restauração.

A tecnologia cuidadosa desta fritadeira, incluindo uma “zona fria” na cuba para depositar resíduos, otimiza o uso do óleo e prolonga a sua durabilidade, reduzindo os custos operacionais. O sistema de aquecimento eficiente, com resistências blindadas em aço inoxidável "incoloy", assegura um aquecimento rápido e uniforme, permitindo uma fritura precisa e resultados de alta qualidade de forma consistente.

O design inteligente das resistências basculantes simplifica as operações de limpeza, enquanto a torneira de drenagem com sistema de segurança e o termóstato de segurança garantem a máxima segurança durante todo o processo de utilização e manutenção. Este equipamento é, portanto, uma solução fiável e segura para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações

Esta fritadeira elétrica de bancada com capacidade de 6+6 litros é perfeita para restaurantes, bares, hotéis, e estabelecimentos de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos fritos, como batatas, rissóis ou croquetes. A sua dupla cuba permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com exigências elevadas. Adequada para operações contínuas e para cozinhas que valorizam a eficiência energética e a segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (LPA)</b>	400x720x250/325 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência</b>	10.5 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade da Cuba</b>	6 + 6 litros
<b>Peso</b>	35 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Cestos Incluídos</b>	2 (120x295x120 mm)
<b>Isolamento Térmico</b>	Zona Inferior da Cuba
<b>Zona Fria</b>	Sim, para depósito de resíduos
<b>Torneira de Drenagem</b>	Com sistema de segurança
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
<b>Regulação de Temperatura</b>	Por termóstato com indicador luminoso