

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 6+6L de Bancada – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.013M	Modelo:	FE2X6 T740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2X6 T740 NV

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 6+6L para bancada, linha 700. Construção robusta em aço inox, 'zona fria' para óleo e resistências basculantes. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fritadeira elétrica industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta demanda, este equipamento de fritura oferece uma solução compacta e robusta para qualquer negócio de restauração. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, enquanto a zona fria na cuba prolonga a vida útil do óleo, ao reter resíduos alimentares no fundo.

A segurança é primordial, com um sistema de drenagem de óleo protegido e um termóstato de segurança fiável. A facilidade de uso é garantida pela pega atérmica dos cestos e pelas resistências basculantes, que permitem uma manutenção rápida e eficiente. O controlo preciso da temperatura, complementado por um indicador luminoso, otimiza o processo de fritura para resultados sempre perfeitos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos como snack-bares, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a velocidade e a qualidade da fritura são cruciais. Permite a preparação de uma vasta gama de produtos, desde batatas fritas crocantes a deliciosos panados, servindo clientes com rapidez e eficiência. A sua capacidade dupla permite fritar diferentes alimentos simultaneamente, sem mistura de sabores, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

A adaptabilidade da fritadeira elétrica de bancada torna-a uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure melhorar a sua oferta gastronómica. A sua integração na 'Linha 700' é perfeita para cozinhas com espaço otimizado que exigem alta performance.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	10.5 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade da cuba	6 + 6 l

Peso	35 kg
Cestos incluídos	2 (120x295x120 mm)
Material da estrutura	Aço inoxidável
Material dos cestos	Aço cromado com pega atérmica
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Regulação de temperatura	Termóstato com indicador luminoso
Sistema de drenagem	Torneira com sistema de segurança e termóstato de segurança
Tipo de Bancada	Móvel autoportante

Perguntas Frequentes

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

A "zona fria" situada na parte inferior da cuba serve para reter os resíduos de alimentos, evitando que se queimem e contaminem o óleo, o que prolonga a sua durabilidade e mantém o sabor inalterado dos alimentos.

2. Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura totalmente em aço inoxidável e as resistências elétricas basculantes foram concebidas para facilitar a limpeza, permitindo um acesso rápido e eficaz a todas as áreas internas.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Com certeza, a fritadeira dispõe de regulação de temperatura por termóstato, garantindo um controlo preciso e constante, essencial para resultados de fritura consistentes e de alta qualidade.

4. Os cestos vêm incluídos com a fritadeira?

Sim, o equipamento é fornecido com dois cestos de aço cromado, cada um com pegas atérmicas, para garantir a segurança e o conforto durante a utilização.

5. Onde posso utilizar esta fritadeira?

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, esta fritadeira de bancada adapta-se perfeitamente a ambientes com volume elevado de produção, maximizando a eficiência.