

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 Elétrica Linha 700, 2x12L, de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.002M	Modelo:	FE2X12 T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2X12 T770 NV

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada, com 2 cubas de 12 litros e 18 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais, garante fritura perfeita e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar é a solução ideal para uma confeitaria eficiente e de alta qualidade. Com resistência e durabilidade garantidas pelo aço inoxidável, a fritadeira apresenta um design inteligente com uma zona fria na cuba para recolha de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e facilitando a manutenção e limpeza. Os seus termostatos de segurança integrado oferecem controlo preciso da temperatura, elevando os padrões de segurança e desempenho para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Robusta e versátil, esta frigideira elétrica é perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, snack-bares e take-away a estabelecimentos de hotelaria e catering. Garante uma fritura uniforme e crocante, ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis e outras iguarias, sem comprometer a qualidade. O modelo elétrico de bancada adapta-se perfeitamente a qualquer linha de confeitaria profissional, otimizando o espaço e a agilidade da operação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x250/325 mm
Potência	18 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade da Cuba	12 + 12 litros
Peso	53 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material dos Cestos	Aço cromado com pega atérmica

Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Segurança	Torneira de drenagem com sistema de segurança e termóstato de segurança
Controlo de Temperatura	Termóstato com indicador luminoso de funcionamento
Acessórios Incluídos	2 cestos (260x295x120 mm) e tampas em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

- **Qual é a capacidade total de óleo desta fritadeira profissional?**

Esta fritadeira dispõe de duas cubas, cada uma com capacidade para 12 litros, totalizando 24 litros para uma fritura em maior volume.

- **Como a "zona fria" contribui para a qualidade dos alimentos?**

A zona fria na base da cuba impede que os resíduos alimentares queimem e contaminem o óleo, garantindo que os alimentos fritos mantenham um sabor puro e fresco por mais tempo.

- **É fácil limpar as resistências elétricas?**

Sim, as resistências foram concebidas para serem basculantes, facilitando imenso o acesso ao interior da cuba para uma limpeza rápida e eficaz.

- **Quais as vantagens do sistema de drenagem de óleo?**

O sistema de drenagem inclui uma torneira de segurança e um termóstato, assegurando uma remoção segura e controlada do óleo, o que se traduz em menos desperdício e maior eficiência.

- **Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados?**

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e a alta potência de 18 kW tornam-na ideal para uso contínuo em cozinhas com elevada produção, garantindo durabilidade e desempenho consistente.