

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica 13L, Móvel Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.008M	Modelo:	FE14 M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE14 M740 NV

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica móvel de 13L, 9kW, em aço inoxidável com pés reguláveis. Ideal para restaurantes e restauração profissional.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira de elevado desempenho foi concebida para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo durabilidade e eficiência excepcionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, enquanto os pés reguláveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de trabalho. A inclusão de uma zona fria na cuba otimiza a qualidade da fritura e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grandes volumes de alimentos fritos. A sua capacidade de 13 litros e a potência de 9 kW garantem uma produção contínua e resultados de alta qualidade, tornando-a perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos. A facilidade de drenagem do óleo e a limpeza das resistências basculantes são características valiosas para operações com elevado ritmo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Capacidade da Cuba	13 litros
Potência	9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	53 kg
Cesto	1 cesto (260x295x120 mm)
Material da Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Resistências	Blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Segurança	Termóstato de segurança, torneira de drenagem com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com uma cuba de 13 litros e 9 kW de potência, esta máquina garante uma produção eficiente, sendo capaz de preparar grandes quantidades de alimentos fritos num curto espaço de tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A conceção em aço inoxidável e a presença de resistências basculantes facilitam a limpeza profunda. A torneira de drenagem com sistema de segurança e a gaveta de recolha de óleo tornam a gestão do óleo um processo simples e higiénico.

Esta fritadeira pode ser ajustada em altura?

Sim, os pés reguláveis de 150 a 200 mm permitem ajustar a altura da fritadeira, conferindo flexibilidade para se integrar perfeitamente na sua linha de confeção.

Que tipo de segurança oferece no seu funcionamento?

O termóstato de segurança integrado previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro. Adicionalmente, a torneira de drenagem dispõe de um sistema de segurança para evitar derrames acidentais durante a remoção do óleo.

É possível substituir os cestos e outros acessórios?

A fritadeira é fornecida com um cesto de série. Peças de substituição e acessórios adicionais podem ser adquiridos separadamente para manter a funcionalidade e prolongar a vida útil do equipamento.