

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Industrial 7+7L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1143.220.009M	<b>Modelo:</b>	FE2X7 M740 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE2X7 M740 NV

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 7+7 litros em aço inoxidável com resistências basculantes e zona fria para máxima eficiência.

## Descrição Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira elétrica de duplo cesto oferece uma capacidade generosa de 7+7 litros, ideal para otimizar os tempos de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, um aspeto crucial em qualquer ambiente de restauração.

A tecnologia de "zona fria" na cuba recolhe resíduos alimentares, prolongando a vida útil do óleo e garantindo a qualidade das suas frituras. O sistema de drenagem de óleo com segurança integrada e gaveta de recolha simplifica as operações diárias, tornando-a uma aliada indispensável para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Esta fry-top de elevada performance é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares até hotéis e cantinas que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grandes volumes. A sua versatilidade permite preparar desde batatas fritas crocantes a tempuras e outros pratos fritos, mantendo sempre a temperatura ideal para resultados perfeitos. A facilidade de regulação da temperatura e a simplicidade de limpeza fazem dela a escolha acertada para chefs que procuram eficiência e qualidade.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	400x720x850/930 mm
<b>Potência</b>	10.5 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade da Cuba</b>	7 + 7 l
<b>Peso</b>	58 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável

<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200mm
<b>Cestos</b>	2 (120x295x120 mm) em aço cromado com pega atérmica
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato com indicador luminoso de funcionamento
<b>Sistema de Segurança</b>	Termóstato de segurança, torneira de drenagem com sistema de segurança

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?**

A fritadeira possui uma capacidade total de 14 litros, distribuída por duas cubas de 7 litros cada, permitindo fritar diferentes alimentos sem mistura de sabores.

### **É fácil limpar o equipamento após o uso?**

Sim, a cuba com "zona fria" e as resistências basculantes em aço inoxidável simplificam bastante a limpeza diária, além de incluir uma torneira de drenagem e gaveta de recolha de óleo.

### **Quais os benefícios da "zona fria"?**

A "zona fria" na parte inferior da cuba permite que os resíduos se depositem sem queimar, ajudando a manter o óleo limpo por mais tempo e melhorando a qualidade e sabor dos alimentos fritos.

### **Posso ajustar a altura da fritadeira?**

Sim, a fritadeira está equipada com pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 150 mm e 200 mm, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.

### **Este modelo é indicado para um uso intensivo?**

Com 10.5 kW de potência e construção robusta em aço inoxidável, esta fritadeira industrial é projetada para o uso contínuo e intensivo em ambientes profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.