

# 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



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Dupla 2x13L Móvel, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1143.220.010M	<b>Modelo:</b>	FE2X14 M770 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	72 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 720 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE2X14 M770 NV

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial dupla Magnus de 2x13 litros e 18 kW, em aço inox, para fritos perfeitos e limpeza fácil. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta fritadeira industrial de dupla cuba, com 13 litros cada, oferece um desempenho excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a qualquer espaço da sua cozinha, garantindo estabilidade e ergonomia no trabalho. A tecnologia de zona fria otimiza o uso do óleo, prolongando a sua vida útil e resultando em fritos mais saudáveis e saborosos para os seus clientes.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta equipment de fritar incorpora um termóstato de segurança e um sistema de drenagem de óleo com válvula especial, que previne acidentes e facilita a limpeza. As resistências basculantes simplificam a higienização da cuba, tornando o dia a dia na cozinha mais eficiente e seguro. Proporciona uma fritura uniforme e controlada, ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço.

### Aplicações Profissionais

Esta poderosa fryer é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a hotéis e cozinhas de catering. A sua capacidade dupla permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É perfeita para a confeção de batatas fritas crocantes, anéis de cebola dourados, peixe panado, salgados variados e muito mais, mantendo sempre a qualidade exigida pelos paladares mais apurados.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	700x720x850/930 mm
<b>Potência</b>	18 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade da Cuba</b>	13 + 13 l

<b>Peso</b>	72 kg
<b>Estrutura</b>	Totalmente em aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200mm
<b>Segurança</b>	Termóstato de segurança, sistema de drenagem de óleo com segurança
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato com indicador luminoso
<b>Acessórios Incluídos</b>	2 cestos (260x295x120 mm) e tampa em aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da cuba com zona fria?**

A zona fria no fundo da cuba permite que os resíduos alimentares se depositem sem carbonizar, prolongando a vida útil do óleo e mantendo o sabor dos alimentos fritos. Isto significa menos trocas de óleo e maior eficiência para o seu negócio.

### **É fácil limpar esta fritadeira?**

Sim, a limpeza é bastante simples. A estrutura em aço inoxidável permite uma fácil higienização, e as resistências elétricas basculantes facilitam o acesso à cuba, tornando o processo de limpeza rápido e eficaz.

### **Quais os benefícios dos pés reguláveis?**

Os pés reguláveis de 150 a 200mm permitem ajustar a altura da fritadeira, adaptando-a às necessidades ergonómicas da sua equipa e à altura das bancadas existentes na cozinha. Esta funcionalidade garante um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo.

### **Posso fritar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?**

Sim, graças à sua configuração de cuba dupla, pode fritar dois tipos de alimentos em simultâneo sem misturar sabores. Esta característica é ideal para otimizar o tempo de confeção durante os picos de trabalho.

### **Este equipamento inclui os cestos para fritar?**

Sim, a fritadeira é fornecida com dois cestos em aço cromado com pega atérmica, prontos a usar. Cada cesto possui dimensões de 260x295x120 mm, adequadas para uma variedade de produtos fritos.