

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

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

Fritadeira a Gás Profissional 18L - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.001M	Modelo:	FG17 M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG17 M940 NV

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de 18 litros, construída em aço inoxidável, com pés ajustáveis e controlo preciso de temperatura (90°-190°C).

Descricao Completa

Fritadeira a gás — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta frye industrial de 18 litros oferece uma solução robusta e eficiente. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene. Os pés reguláveis permitem um posicionamento perfeito em qualquer superfície. A unidade profissional integra um sistema de segurança avançado que interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama, proporcionando total tranquilidade durante a utilização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bars, cantinas e hotelaria. A sua elevada capacidade e controlo preciso de temperatura (90° a 190° C) tornam-na perfeita para a confeção de grandes volumes de alimentos fritos, desde batatas fritas crocantes a saborosos croquetes, assegurando resultados uniformes e de elevada qualidade em cada utilização. A performance constante é garantida pelos queimadores de ferro fundido com chama horizontal.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	18 kW
Capacidade da cuba	18 L
Consumo Gás (G20)	1.903 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1418 / 1398 g/h
Peso	65 kg
Pés	Reguláveis (150 a 200mm)
Cuba	Aço inoxidável com cantos arredondados

Cesto	Aço cromado com pega atérmica (1 cesto 270x360x140 mm)
Temperatura	Regulável de 90° a 190° C
Segurança	Sistema de segurança com interrupção de gás

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta unidade de fritura e que tipo de alimentos pode processar?

Esta fritadeira possui uma cuba de 18 litros, ideal para fritar grandes quantidades de alimentos como batatas, peixe, carne ou até donuts, garantindo sempre uma fritura perfeita.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A estrutura e a cuba são em aço inoxidável com cantos arredondados, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene. O coletor de óleo também é facilmente removível para higienização.

Este modelo é seguro de usar em ambientes profissionais?

Sim, está equipada com um sistema de segurança que automaticamente corta o gás caso a chama se extinga, prevenindo acidentes e garantindo o máximo de segurança operacional.

Quais os benefícios de ter queimadores em ferro fundido?

Os queimadores em ferro fundido com chama horizontal asseguram uma distribuição de calor superior e mais eficiente, resultando numa recuperação rápida da temperatura do óleo, crucial para frituras consistentes.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de fritura?

Sim, a temperatura é regulável entre 90° e 190° C, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada receita e ingrediente, otimizando o processo de confeção.