

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira a Gás Profissional, 2 Cubas 18+18L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1113.220.002M | Modelo: | FG2X17 M980 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 106 kg | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | FG2X17 M980 NV |

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 18+18 litros de grande capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, pés reguláveis e controlo preciso de temperatura para frituras perfeitas.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira a gás, concebida para alta performance e durabilidade. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma resistência superior e uma higiene impecável, ideal para ambientes de restauração exigentes. Com duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a eficiência da sua equipa. Os pés reguláveis asseguram uma adaptação perfeita a qualquer espaço, proporcionando estabilidade e segurança inigualáveis.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que requerem um equipamento fiável e potente para preparações diárias intensivas. É perfeita para confeccionar desde batatas fritas estaladiças a peixe frito ou panados, garantindo sempre resultados uniformes e saborosos. A facilidade de operação e limpeza contribui para uma gestão mais eficiente da cozinha, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|---|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Pés | Reguláveis de 150 a 200 mm |
| Tampo Superior | Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos |
| Cubas | Aço inoxidável com cantos arredondados (fácil limpeza) |
| Coletor de Óleo | Com filtro em aço inoxidável |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|--|
| Queimadores | Ferro fundido com chama horizontal e aço inoxidável com chama auto-estabilizadora |
| Controlo de Temperatura | Regulável de 90° a 190 °C |
| Segurança | Sistema de corte de gás em caso de extinção de chama |
| Ignição | Chama piloto e isqueiro |
| Cestos Incluídos | 2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm), em aço cromado com pega atérmica |
| Dimensões (LPA) | 800x900x850/925 mm |
| Potência | 36 kW |
| Capacidade da Cuba | 18 l + 18 l |
| Consumo Gás (G20) | 3.806 m³/h |
| Consumo Gás (G30/31) | 2836 / 2795 g/h |
| Peso | 106 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 18 litros, totalizando 36 litros, o que a torna ideal para grandes volumes de produção.

Como é efetuada a limpeza do equipamento?

A estrutura e as cubas são fabricadas em aço inoxidável com cantos arredondados, facilitando significativamente a limpeza diária. Além disso, o coletor de óleo com filtro integrado simplifica a gestão do óleo usado.

Este modelo é seguro para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o equipamento está dotado de queimadores com chama auto-estabilizadora e um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de extinção da chama, garantindo máxima segurança operacional.

Que tipo de alimentos posso confecionar com esta fritadeira?

Graças ao controlo de temperatura ajustável entre 90° e 190°C e à capacidade de fritura intensiva, pode preparar uma vasta gama de alimentos, desde batatas congeladas a produtos panados, com

consistência e qualidade.

Os pés reguláveis oferecem alguma vantagem adicional?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento de 150 a 200 mm, garantindo uma ergonomia perfeita para os seus colaboradores e uma integração harmoniosa na sua linha de confeção.