

# 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 Elétrica Profissional 20L, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1113.220.003M	<b>Modelo:</b>	FE20 M940 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	56 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE20 M940 NV

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20 litros, Linha 900, em aço inoxidável com resistências basculantes e controlo preciso de temperatura. Ideal B2B.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional elétrica de 20 litros garante resultados de fritura excepcionais. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, essenciais para ambientes profissionais de restauração. O sistema de aquecimento eficiente e o controlo preciso da temperatura permitem fritar diversos alimentos na perfeição, desde batatas fritas a croquetes. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo os mais altos padrões de segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. A capacidade do tanque de 20 litros é adequada para operações de média e grande escala, permitindo atender a picos de procura sem comprometer a qualidade dos alimentos. Para além disso, esta fritadeira pode ser facilmente integrada em cozinhas com configurações da Linha 900, complementando outros equipamentos e otimizando o fluxo de trabalho. A sua versatilidade torna-a um ativo valioso em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	400x900x850/925 mm
<b>Potência</b>	16 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade da Cuba</b>	18-20 l
<b>Peso</b>	56 kg
<b>Estrutura</b>	Totalmente em aço inoxidável

<b>Pés</b>	Reguláveis de 150 a 200mm
<b>Tampo Superior</b>	Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos
<b>Cuba</b>	Aço inoxidável com cantos arredondados para fácil limpeza
<b>Temperatura</b>	Regulável de 90° a 190 °C
<b>Coletor de Óleo</b>	Com filtro em aço inoxidável
<b>Resistências</b>	Blindadas em aço inox «incoloy», submersas no óleo e basculantes para fácil limpeza
<b>Controlo</b>	Termóstatos de temperatura e segurança
<b>Cesto</b>	Aço cromado com pega atérmica
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 cesto (270x360x140 mm)

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade produtiva desta fritadeira?

A cuba de 20 litros permite um volume considerável de fritura contínua, ideal para estabelecimentos com grande fluxo de clientes e necessidades de produção elevada.

### Como o controlo de temperatura afeta o desempenho?

A temperatura exata entre 90° e 190° C garante que os alimentos sejam fritos uniformemente, resultando em produtos crocantes por fora e tenros por dentro, sem excesso de gordura.

### A limpeza deste equipamento é complexa?

Não. A estrutura em aço inoxidável, os cantos arredondados da cuba e as resistências basculantes foram desenhados para uma limpeza rápida e eficaz, assegurando a máxima higiene operacional.

### Este modelo é seguro para utilização em cozinhas profissionais?

Sim, possui termóstatos de segurança duplos que previnem sobreaquecimento e garantem que a fritura decorra sempre em condições seguras e controladas.

### Que tipo de estabelecimento pode beneficiar desta fritadeira?

Este equipamento é particularmente indicado para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma fritadeira robusta e de alta capacidade para satisfazer as exigências diárias da cozinha.