

# 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 2x20L - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1113.220.004M	<b>Modelo:</b>	FE2X20 M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	91 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	FE2X20 M980 NV

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 2x20L, Linha 900. Construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alto volume. Controle preciso da temperatura.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alto volume, esta fritadeira industrial elétrica de 2x20L oferece um desempenho robusto e fiabilidade superior. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer ambiente de restauração movimentado. A capacidade dupla permite uma gestão flexível do processo de fritura, otimizando a produção e a qualidade dos alimentos confeccionados. A segurança é assegurada por termóstatos de temperatura e segurança.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e grandes cozinhas, esta frigideira elétrica de alta capacidade é perfeita para preparar grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas fritas a anéis de cebola e delícias de peixe. A sua potência e o controlo preciso da temperatura de cozedura permitem resultados consistentes e crocantes, satisfazendo as exigências dos clientes mais rigorosos. A mobilidade facilitada pelos pés reguláveis permite uma adaptação a diferentes configurações de espaço e necessidades operacionais.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	32 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade da cuba	18-20 L + 18-20 L
Peso	91 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Temperatura	Regulável de 90°C a 190°C

Cestos incluídos

2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm)

## Perguntas Frequentes

---

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

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 18-20 litros de óleo, totalizando 36-40 litros para uma fritura eficiente.

### **É fácil limpar o equipamento após a utilização?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as cubas com cantos arredondados, juntamente com as resistências basculantes, facilitam imenso a limpeza diária, garantindo a higiene necessária.

### **Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer cozinha profissional?**

Com alimentação elétrica trifásica (400V/3/50 Hz) e pés reguláveis, é um equipamento versátil que se adapta à maioria das cozinhas profissionais, necessitando apenas de uma instalação elétrica adequada.

### **Que tipo de alimentos podem ser fritos neste equipamento?**

Esta fritadeira dupla é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas, frango, peixe, aros de cebola e outros produtos que exijam fritura por imersão, permitindo cozinhar diferentes itens em simultâneo.

### **Quais as vantagens de ter resistências blindadas e submersas?**

As resistências blindadas em aço inox "incoloy" submersas diretamente no óleo garantem um aquecimento rápido e uniforme, prolongando a vida útil do óleo e assegurando uma fritura mais eficaz e económica.