

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Profissional 18+18L - Linha 900

### Informacoes do Produto

|               |                 |                   |                    |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1113.220.010C | <b>Modelo:</b>    | MEF998T            |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS          | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 85 kg           | <b>Dimensões:</b> | 800 x 900 x 580 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS  |
| <b>Modelo</b> | MEF998T |

### Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica com 18+18 litros de capacidade, perfeita para cozinhas profissionais exigentes. Desempenho superior e fácil manutenção.

## Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica industrial, com cubas de 18 + 18 litros, foi concebida para um desempenho excepcional em cozinhas com elevada demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração exigentes. Ideal para preparar grandes volumes de alimentos fritos crocantes e saborosos, tornando-a um investimento valioso para otimizar os resultados da sua operação.

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Concebida com um perfil anti-salpicos ergonómico e curvado que melhora a segurança e a higiene na confeção, minimizando a sujidade envolvente.
- Possui manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, assegurando uma manipulação confortável e prevenindo o desgaste prematuro dos componentes.
- O acesso frontal facilitado a todos os componentes funcionais simplifica as tarefas de manutenção e limpeza, otimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Equipada com espaço posterior para as ligações às redes técnicas, garantindo uma instalação organizada e uma utilização eficiente do espaço.
- Incorpora chaminés em aço inoxidável com um design apelativo, que promovem a exaustão eficaz dos vapores da fritura e contribuem para a estética da cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem fritura de alta capacidade e qualidade. Seja em restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas, ou qualquer cozinha de hotelaria, este aparelho para fritar garante resultados consistentes. A sua potência e durabilidade asseguram que consegue corresponder às exigências de um serviço contínuo, permitindo-lhe servir pratos fritos na perfeição.

### Características Técnicas

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| **Dimensões (LPA)**      | 800x900x580 mm |
| **Alimentação Elétrica** | 400V/3/50 Hz   |
| **Potência Total**       | 32 kW          |

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| <b>**Capacidade**</b> | 18 l + 18 l |
| <b>**Peso**</b>       | 85 kg       |

## Perguntas Frequentes

---

Qual a capacidade total desta fritadeira profissional?

Esta fritadeira dispõe de duas cubas com capacidade de 18 litros cada, totalizando 36 litros, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores.

É fácil realizar a manutenção e limpeza do equipamento?

Sim, o design permite fácil acesso frontal a todos os componentes, simplificando a limpeza e a manutenção regular, o que é crucial para manter a higiene na cozinha.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para esta fritadeira?

A fritadeira opera com alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo adequada para instalações elétricas industriais padrão.

Este aparelho é adequado para cozinhas com muito movimento?

Com uma potência total de 32 kW e uma capacidade generosa, esta fritadeira é perfeitamente adequada para cozinhas movimentadas, garantindo rapidez e eficiência na preparação.

Para que tipos de estabelecimentos esta fritadeira industrial é recomendada?

É recomendada para restaurantes, hotéis e outras unidades de hotelaria que necessitem de uma fritadeira de alta performance e durabilidade para uso contínuo.