

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Industrial a Gás de Bancada 8L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.834.001	Modelo:	FG8T
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG8T
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de 8 litros para bancada. Construção em aço inox com zona fria, queimadores potentes e drenagem de óleo com segurança.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fritadeira industrial a gás de 8 litros, concebida para um rendimento superior e resultados de fritura impecáveis. A sua conceção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta exigência. Aprecie a "zona fria" inovadora e o sistema de drenagem de óleo com torneira de segurança, que prolongam significativamente a vida útil do óleo e otimizam os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é ideal para restaurantes, snack-bares, rulotes de comida e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução eficiente e fiável para frituras. A sua capacidade de 8 litros é perfeita para um volume de produção médio, permitindo preparar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas crocantes a saborosos rissóis e outras iguarias. A facilidade de instalação em qualquer mesa de trabalho existente complementa a sua versatilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Energia	Gás
Capacidade da Cuba	8 Litros
Instalação	Bancada
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	180°C
Características Inovadoras	Cuba com filtro e "zona fria"
Segurança	Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo
Equipamentos Incluídos	Isqueiro, chama piloto, cesto, chaminé de ventilação, pés ajustáveis

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	250x700x325/505 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância da "zona fria" numa fritadeira industrial?

A "zona fria" no fundo da cuba ajuda a recolher os resíduos de alimentos, evitando que se queimem e contaminem o óleo, o que prolonga a sua durabilidade e melhora a qualidade das frituras.

Como é feita a drenagem do óleo nesta fritadeira?

Esta fritadeira está equipada com uma torneira em aço inoxidável e um dispositivo de segurança, permitindo uma drenagem do óleo rápida e segura após a utilização.

É fácil limpar esta fritadeira?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e os componentes removíveis, como o cesto e a cuba com filtro, tornam a limpeza e manutenção diárias bastante simples e eficientes.

Posso utilizar esta fritadeira para diferentes tipos de alimentos?

Com a sua capacidade de 8 litros e controlo preciso de temperatura até 180°C, esta fritadeira é versátil e adequada para fritar uma vasta gama de produtos, desde carnes a vegetais e massas fritas.

Os pés são ajustáveis no caso de superfícies irregulares?

Sim, o equipamento inclui pés ajustáveis, garantindo estabilidade e adaptação a diferentes níveis de bancadas de trabalho na sua cozinha.