

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



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial a Gás 14L com Zona Fria

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.020	Modelo:	FG14V M740
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	21.5 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FG14V M740
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 700
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de alto rendimento com cuba de 14L, estrutura em inox e zona fria, ideal para cozinhas profissionais. Pés ajustáveis e segurança.

Descricao Completa

fritadeira industrial a gás — Fritadeira a Gás — Principais Vantagens

Concebida em aço inoxidável e equipada com cuba em "V", esta fritadeira industrial a gás garante um desempenho excepcional e uma alta produtividade horária, atingindo até 21.5 kg por hora. Os queimadores externos facilitam uma limpeza completa da cuba, otimizando a higiene na sua cozinha profissional. O sistema de drenagem de óleo é seguro e simples, com uma cuba de recolha com filtro em aço inoxidável incluída, assegurando a qualidade do óleo.

Este equipamento possui um termóstato de segurança e permite a regulação precisa da temperatura do óleo entre 110º e 190ºC, com válvulas de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de falha da chama ou temperatura excessiva. A ampla zona fria preserva a qualidade do óleo, aumentando o seu ciclo de vida e reduzindo os custos operacionais. É um investimento duradouro e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e snack-bares que exigem alta performance e fiabilidade no processo de fritura. A sua construção robusta e as funcionalidades inovadoras tornam-na perfeita para a preparação de grandes volumes de alimentos, como batatas fritas, rissóis e outros pratos fritos, garantindo sempre resultados de qualidade superior e consistência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Cuba	Em V, 14 litros
Aquecimento	Indireto
Produtividade horária	Até 21.5 kg/h
Termóstato	Segurança
Regulação de temperatura	110° a 190°C (termostática)
Queimador	Alto rendimento, chama horizontal, isqueiro e chama piloto
Zona Fria	Sim, ampla
Drenagem de óleo	Sistema simples e seguro com cuba de recolha e filtro (aço inoxidável)
Cesto	Aço cromado com pega atémica, 1 incluído (295x290x130 mm)
Tampa	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	400x720x850/1180 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da fritadeira?

Esta fritadeira tem uma cuba com capacidade para 14 litros, ideal para atender a necessidades de produção consideráveis em contextos profissionais.

Como é feita a regulação da temperatura?

A temperatura pode ser regulada termostaticamente de 110° a 190°C, com um termóstato de segurança integrado para evitar sobreaquecimento.

A limpeza da fritadeira é complicada?

Não, a limpeza é simplificada pelos queimadores externos e pelo sistema de drenagem de óleo eficiente, que inclui um filtro em aço inoxidável.

Que tipo de cesto está incluído?

O equipamento é fornecido com um cesto em aço cromado, com pega atémica e dimensões de 295x290x130 mm.

Este modelo é adequado para uso contínuo?

Sim, a sua alta produtividade horária e a ampla zona fria, que conserva o óleo, tornam-na perfeita

para utilização contínua em ambientes de cozinha movimentados.