

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Fritadeira Industrial Elétrica Cuba 20,5L - Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.020	Modelo:	FE21V M940
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FE21V M940
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha

700, 900

Tipo

Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica de 20,5L, alta produtividade (31 kg/h), cuba em "V" para economia de óleo e limpeza fácil, controlo digital de temp.

Descricao Completa

fritadeira industrial elétrica — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional de restauração, esta fritadeira industrial de elevado desempenho assegura uma produção de alimentos fritos excecional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, enquanto a cuba em forma de "V" otimiza a limpeza e contribui para uma economia significativa de óleo, tornando-a uma solução eficiente para qualquer cozinha exigente.

Explore a versatilidade desta fritadeira elétrica, ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde batatas fritas crocantes a deliciosos fritos de peixe. A regulação precisa da temperatura e o visor digital permitem um controlo total sobre o processo de confeção, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. É o equipamento perfeito para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a rentabilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é fulcral para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, snack-bares e cantinas. A sua capacidade de fritar até 31 kg/h é ideal para responder a picos de demanda, assegurando que os alimentos são servidos rapidamente e mantendo o padrão de qualidade exigido. A facilidade de limpeza e manutenção minimiza o tempo de inatividade, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

É uma escolha excelente para chefes de cozinha e gerentes que valorizam a durabilidade, a segurança e a performance. O design móvel, com pés reguláveis, oferece flexibilidade na organização do espaço de trabalho, adaptando-se a diversas configurações de cozinha, e o cesto com pega atémica garante a segurança dos operadores.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	20,5 litros
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo
Produtividade Horária	Até 31 kg/h
Temperatura Regulável	105° a 185 °C
Design da Cuba	Forma de "V" para fácil limpeza e zona fria
Economia de Óleo	Até 3 litros por semana
Coletor de Óleo	Com filtro em aço inoxidável
Resistências	Blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Controlo	Termóstatos de temperatura e segurança, visor digital
Cesto Incluído	1 cesto em aço cromado com pega atérmica (280x455x130 mm)
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma cuba com capacidade para 20,5 litros de óleo, ideal para operações de fritura de médio a grande volume.

2. Como a cuba em "V" contribui para a economia de óleo?

A cuba em forma de "V" cria uma zona fria mais ampla no fundo, onde os resíduos alimentares se depositam sem queimar, prolongando a vida útil do óleo e resultando numa economia de até 3 litros por semana.

3. É fácil de limpar?

Sim, a cuba em forma de "V" e as resistências basculantes em aço inox "incoloy" foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção diária do equipamento.

4. Qual a produtividade horária deste equipamento?

Esta fritadeira elétrica de alto rendimento oferece uma produtividade impressionante de até 31 kg de alimentos fritos por hora, adequada para estabelecimentos com alta demanda.

5. Posso ajustar a temperatura de forma precisa?

Sim, o visor digital e os termóstatos de temperatura e segurança permitem uma programação e controlo exatos da temperatura, entre 105° e 185 °C.