

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 Dupla 2x14L Magistra Plus 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRG77A	Modelo:	MFRG77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	280 x 340 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRG77A
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial a gás de alto desempenho com 2 cubas de 14L, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável, controlo preciso de temperatura e fácil limpeza. Modelo Magistra Plus 700.

Descricao Completa

Fritadeira industrial a gás — Fritadeira Dupla — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta eficiente fritadeira industrial a gás, concebida para oferecer um desempenho superior e durabilidade. Composta por duas cubas de 14 litros cada, permite fritar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o seu tempo e aumentando a produtividade. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design pensado para facilitar a limpeza tornam-na uma escolha ideal para estabelecimentos exigentes.

Este equipamento gastronómico proporciona um controlo preciso da temperatura do óleo, assegurando resultados de fritura consistentes e de alta qualidade. O sistema de drenagem de óleo é intuitivo e seguro, com um depósito de recolha integrado que inclui um filtro em aço inoxidável, garantindo uma gestão de resíduos prática e higiénica. A área frontal ampla facilita a operação diária e as tarefas de higienização.

Aplicações Profissionais

A fritadeira de grandes dimensões é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, casas de take-away e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução de fritura de volume elevado e contínuo. É particularmente adequada para a confeção de pratos como batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos que exijam altas temperaturas e resultados uniformes. A sua capacidade de resposta à procura intensa torna-a indispensável em ambientes de serviço rápido.

Integrável na Linha 700 de equipamentos de confeção, esta solução de fritura profissional adapta-se perfeitamente a configurações de cozinha modulares, assegurando um fluxo de trabalho eficiente e uma estética harmoniosa. O seu sistema de queima a gás, com ignição automática e termopar de segurança, proporciona um aquecimento rápido e uma poupança energética, crucial para a

rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade das cubas	14 + 14 Litros
Potência dos queimadores	12,5 + 12,5 kW
Potência total	25,0 kW
Dimensões das cubas	280x340x300h mm
Dimensões totais	700x714x1180h mm
Peso	97 kg
Material das cubas	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm
Tipo de ignição	Automática com queimador piloto e dispositivo piezoelétrico
Segurança	Termostato de segurança e termopar
Sistema de drenagem	Simples e seguro, com depósito de recolha e filtro em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 14 litros, totalizando 28 litros. Esta configuração permite uma grande versatilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos.

É fácil limpar as cubas da fritadeira?

Sim, as cubas são moldadas em aço inoxidável AISI 304 18/10 com cantos arredondados e fixadas à bancada por soldadura contínua, o que simplifica bastante a limpeza e desinfecção.

A fritadeira possui algum sistema de segurança?

Sim, todos os modelos estão equipados com um termostato de segurança e um termopar que regulam termostaticamente a temperatura do óleo, mantendo-a dentro dos parâmetros seguros.

Como é feito o escoamento do óleo usado?

O sistema de drenagem de óleo é simples e seguro, com um depósito de recolha integrado que inclui um filtro em aço inoxidável, facilitando a remoção do óleo no final do serviço.

Este equipamento pode ser integrado em cozinhas modulares?

Sim, esta fritadeira foi concebida para alinhamento com outros elementos da Linha 700 da Magistra Plus, através de tapajuntas, permitindo uma integração perfeita em cozinhas modulares.