

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 rápido
ao produto



Fritadeira de Gás 12L de Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.834.002	Modelo:	FG12T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 700 x 325 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG12T
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600, 700
Potência	8–15 kW
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Fritadeira de gás de bancada, 12L de capacidade e 8kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais. Inclui zona fria para maior durabilidade do óleo.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás 12L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar a gás de bancada oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu negócio de restauração. A capacidade de 12 litros, aliada à estrutura em aço inoxidável e queimadores de grande potência, garante durabilidade e um desempenho excepcional no processo de fritura, ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço. A inclusão de uma "zona fria" com filtro prolonga significativamente a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais e assegurando a qualidade constante dos alimentos. O design prático e a facilidade de manutenção fazem desta peça um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e serviços de catering que procuram uma solução de fritura de alto desempenho e fiabilidade. A sua construção compacta permite a instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas com área limitada. É perfeita para a confeção rápida de grandes quantidades de produtos fritos, desde batatas a outras iguarias, mantendo a consistência e o sabor inigualáveis que os seus clientes merecem.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x700x325/505 mm
Potência	8 kW

Dimensões Cesto	250x270x110 mm
Capacidade de Óleo	12 l
Produção	18 kg/h
Peso	34 kg
Temperatura Máxima	180°C
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	Grande potência
Segurança Drenagem Óleo	Torneira em aço inoxidável com dispositivo de segurança
Outras Características	Isqueiro, chama piloto, cesto, chaminé de ventilação, pés ajustáveis, cuba com filtro e "zona fria"

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da "zona fria" nesta fritadeira?

A "zona fria" ajuda a prolongar a vida útil do óleo, ao evitar que os resíduos de alimentos que se depositam no fundo cozinhem em excesso e se queimem, mantendo o óleo mais limpo por mais tempo. Isto resulta em poupanças significativas e fritos de melhor qualidade.

2. É fácil limpar esta fritadeira profissional?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza fácil. A cuba é removível e o acabamento em aço inoxidável tanto na estrutura como na torneira de drenagem facilita a higienização após cada uso.

3. É possível controlar a temperatura da fritadeira?

Sim, esta fritadeira industrial permite um controlo preciso da temperatura de cozedura, atingindo um máximo de 180°C. Este ajuste é crucial para adaptar a fritura aos diferentes tipos de alimentos, garantindo resultados perfeitos.

4. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina de fritar?

Restaurantes, cafetarias, snack-bares e operações de catering são os principais beneficiários. Qualquer negócio que necessite de fritar alimentos de forma rápida, eficiente e com grande volume, encontrará nesta fritadeira um aliado essencial pela sua performance e durabilidade.

5. Quais são os acessórios incluídos com o equipamento?

A fritadeira vem equipada com os acessórios essenciais para a sua operação, incluindo um isqueiro, chama piloto para acendimento seguro, um cesto de fritura e uma chaminé de ventilação. Além disso, possui pés ajustáveis, permitindo uma adaptação perfeita à sua bancada.