

# 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 Elétrica Dupla 9+9L de Bancada

### Informacoes do Produto

|        |                |         |          |
|--------|----------------|---------|----------|
| SKU:   | MS1160.220.005 | Modelo: | FE 2x9 T |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | Magnus     |
| Modelo         | FE 2x9 T   |
| Capacidade (L) | 7-10 L     |
| Energia        | Elétrico   |
| Instalação     | De Bancada |
| Linha          | 700        |

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de 9+9 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cabeçote extraível e zona fria para maior higiene e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica dupla oferece uma solução robusta e de elevada performance para a confecção de alimentos fritos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de restauração exigentes. Ideal para a preparação eficiente de grandes volumes, otimiza o fluxo de trabalho e assegura resultados consistentes na sua ementa.

Fritadeira elétrica dupla — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Design higiénico: O cabeçote extraível facilita a limpeza profunda.
- Durabilidade: Estrutura em aço inoxidável, resistente ao uso contínuo em cozinhas profissionais.
- Segurança operacional: Torneira de segurança para escoamento do óleo.
- Qualidade de fritura: Cuba com filtro e "zona fria" que prolonga a vida útil do óleo.
- Capacidade dupla: Duas cubas de 9 litros para maior produtividade e versatilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha de restaurante, snack-bar, take-away ou cantina industrial. A sua capacidade dupla permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, evitando a contaminação de sabores e aumentando a velocidade de serviço. É uma escolha excelente para estabelecimentos que necessitam de uma solução fiável e de alto desempenho para pratos fritos, desde batatas a rissóis.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe              |
|----------------|----------------------|
| Capacidade     | 9 + 9 litros         |
| Tipo           | Elétrica, de bancada |

| Característica      | Detalhe                       |
|---------------------|-------------------------------|
| Construção do Cesto | Aço cromado com pega atérmica |
| Estrutura           | Aço inoxidável                |
| Higienização        | Cabeçote extraível            |
| Descarga de Óleo    | Torneira de segurança         |
| Cuba                | Com filtro e "zona fria"      |
| Dimensões (LPA)     | 580x550x295 (435) mm          |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?**

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade de 9 litros, totalizando 18 litros de óleo para fritura eficiente.

**2. É fácil limpar a fritadeira após a utilização?**

Sim, o design conta com um cabeçote extraível que simplifica imenso o processo de limpeza e higienização, conforme as normas mais exigentes.

**3. Esta fritadeira pode ser utilizada para diferentes tipos de alimentos?**

Com as suas duas cubas independentes, pode friar diferentes alimentos em simultâneo, evitando a mistura de sabores e o cheiro entre os mesmos.

**4. Como é feita a drenagem do óleo usado?**

O equipamento está dotado de uma torneira de segurança específica para uma descarga rápida e segura do óleo, contribuindo para a manutenção da zona de trabalho.

**5. A "zona fria" realmente ajuda a prolongar a vida útil do óleo?**

Sim, a "zona fria" na cuba permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo sem queimar, ajudando a manter o óleo limpo por mais tempo e a otimizar os custos operacionais.