

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



Fritadeira Elétrica Profissional de Bancada 20L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1160.220.001	Modelo:	FEP 20 T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	750 x 675 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FEP 20 T
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 20L de capacidade. Ideal para pastelaria e cozinhas com elevada produção, garante eficiência e fácil higienização.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica 20L — Fritadeira de Bancada – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de fritar garante um desempenho excepcional para produções intensivas. A sua robustez, aliada à estrutura em aço inoxidável e ao cabeçote amovível, assegura uma limpeza simplificada e uma durabilidade notável.

Equipada com uma torneira de segurança para a descarga do óleo, esta fritadeira industrial facilita a manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico. O cesto foi otimizado para pastelaria, permitindo a confeção de diversos produtos com resultados perfeitos, crocantes e dourados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pastelarias, padarias, snack-bares e restaurantes que procuram eficiência e qualidade na fritura de alimentos. A sua capacidade generosa de óleo, entre 18 a 20 litros, permite atender a elevadas demandas, tornando-a perfeita para estabelecimentos com um fluxo constante de clientes. Preparar batatas fritas, pastéis de nata, churros, rissóis ou outros fritos será uma tarefa rápida e de excelência, resultando em iguarias irresistíveis.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	750x675x260 (380) mm
Potência	9 kW

Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões cuba	580x320x220 mm
Capacidade de óleo	18 – 20 l
Peso	24 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira tem uma capacidade de óleo recomendada entre 18 e 20 litros, otimizada para operações de fritura com volume.

O cesto incluído é adequado para todos os tipos de fritos?

O cesto foi especificamente concebido para pastelaria, mas é versátil o suficiente para uma ampla variedade de produtos fritos, garantindo sempre a melhor qualidade.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada graças à estrutura em aço inoxidável e ao cabeçote amovível. Possui ainda uma torneira de segurança que facilita a descarga do óleo de forma eficiente.

Esta fritadeira é recomendada para estabelecimentos de grande volume?

Sim, com a sua capacidade de 20 litros e potência de 9 kW, esta fritadeira elétrica é perfeita para estabelecimentos com alta demanda, como restaurantes de grande escala e pastelarias.

Quais as vantagens do seu design para instalações industriais?

O design de bancada permite uma integração versátil em qualquer cozinha profissional, enquanto a construção robusta em aço inoxidável garante a longevidade, mesmo em ambientes exigentes.