

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 a Gás Profissional Linha 700, 20L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.006	Modelo:	FG20M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	47 kg	Dimensões:	375 x 750 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG20M
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

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

Descricao Resumida

Fritadeira a gás monobloco de 20L da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, queimadores de alta potência, segurança e eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional de cozinhas, esta cuba de óleo a gás de grande capacidade é a solução ideal para estabelecimentos de restauração rápida, restaurantes e hotéis. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de trabalho intensivo. Equipado com queimadores de alta potência, este equipamento permite uma recuperação rápida da temperatura, otimizando o processo de fritura e a qualidade dos alimentos. A segurança e a funcionalidade são asseguradas pela chama piloto, isqueiro e gaveta de recolha de óleo, bem como pela torneira de descarga, tornando a operação mais eficiente e segura para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na restauração profissional. É ideal para cozinhar grandes volumes de batatas fritas, tempuras, peixe frito, e outros alimentos que exijam fritura por imersão. A sua mobilidade e design compacto permitem uma integração flexível em diferentes linhas de confeção, como a Linha 700. Desde cantinas a restaurantes A la Carte, esta cuba de fritura proporciona resultados consistentes e de alta qualidade, satisfazendo as exigências de qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	375x750x845 (1100) mm

Característica	Detalhe
Potência	14 kW
Consumo Gás (G20)	1.48 m³/h
Dimensões Cuba	250x430x345 mm
Capacidade de Óleo	18 – 20 l
Peso	47 kg
Material do Cesto	Aço cromado com pega atérmica
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Características de Segurança	Chama piloto, isqueiro, torneira de segurança para descarga de óleo
Recolha de Óleo	Gaveta dedicada

Perguntas Frequentes

• Qual a capacidade de óleo desta fritadeira?

A fritadeira foi projetada para operar com uma capacidade de óleo entre 18 a 20 litros, o que a torna adequada para volumes médios a grandes de produção em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

• Esta fritadeira utiliza que tipo de energia?

O equipamento funciona a gás, oferecendo uma potência de 14 kW e um consumo de gás (G20) de 1.48 m³/h, garantindo um aquecimento eficaz e controlo preciso da temperatura de fritura.

• Quais são as dimensões deste equipamento?

As dimensões totais da fritadeira são 375 mm de largura, 750 mm de profundidade e 845 mm de altura (1100 mm com a estrutura superior), tornando-a compatível com a maioria das configurações de equipamentos da Linha 700.

• A fritadeira possui sistema de segurança para o óleo?

Sim, inclui uma torneira de segurança específica para a descarga do óleo, o que facilita o processo de esvaziamento e limpeza de forma segura e higiénica, minimizando o risco de acidentes.

• É fácil limpar a estrutura da fritadeira?

Grças à sua construção em aço inoxidável e à gaveta de recolha de óleo integrada, a limpeza e manutenção do equipamento são simplificadas. O cesto em aço cromado com pega atérmica também contribui para uma melhor higiene e ergonomia.