

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 a Gás Profissional Linha 700, Dupla 20+20L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.008	Modelo:	FG2X20M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	86 kg	Dimensões:	750 x 750 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG2X20M
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás profissional de linha 700 com capacidade dupla de 20+20 litros. Ideal para cozinhas de alto volume, garante eficiência e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira a Gás Industrial 20+20L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira industrial a gás com dois cubas é a solução ideal para operações de grande volume. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de alta potência asseguram um aquecimento rápido e uniforme do óleo, otimizando o tempo de confeção. O design móvel proporciona flexibilidade na organização do seu espaço de trabalho, e a pega atérmica do cesto cromado contribui para a segurança no manuseio diário.

Equipada com sistemas de segurança avançados, como a chama piloto e o isqueiro eletrónico, esta fritadeira a gás industrial oferece um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. A gaveta de recolha de óleo e a torneira de segurança para descarga facilitam a limpeza e a manutenção, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente. É um equipamento pensado para maximizar a produtividade e a qualidade dos seus fritos, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. Permite a confeção simultânea de diferentes tipos de alimentos fritos, desde batatas fritas crocantes a aperitivos e produtos panados, sem mistura de sabores, devido à sua capacidade dupla. A alta performance e a robustez fazem desta fritadeira 20+20 litros uma escolha excelente para cozinhas com serviço contínuo e elevada procura.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	750x750x845 (1100) mm
Potência	14 + 14 kW
Consumo Gás (G20)	2.96 m³/h
Dimensões Cuba	250x430x345 mm
Capacidade de Óleo	(17.5 – 20 l) + (17.5 – 20 l)
Peso	86 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes nesta fritadeira?

A principal vantagem de possuir duas cubas independentes reside na capacidade de fritar diferentes alimentos em simultâneo, evitando a contaminação de sabores. Além disso, permite ajustar as temperaturas individualmente para cada tipo de produto, otimizando o processo de confeção.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária. A inclusão de uma gaveta para recolha de óleo e uma torneira de segurança para descarga simplifica o processo de esvaziamento e higienização das cubas, essenciais para a manutenção da sua cozinha.

Que tipo de gás é utilizado nesta fritadeira?

Esta fritadeira está configurada para funcionar com gás G20, conforme indicado nas especificações técnicas. É fundamental verificar a compatibilidade com a instalação de gás do seu estabelecimento para garantir uma operação segura e eficiente.

É possível ajustar a altura da fritadeira?

Sim, a designação "móvel" no título e a descrição de "patas/pés reguláveis" em produtos similares indicam que este tipo de equipamento geralmente possui pés ajustáveis em altura. Isto permite um alinhamento perfeito com outras bancadas de trabalho e uma ergonomia adaptada ao utilizador.

Quais os benefícios de utilizar uma fritadeira industrial a gás em vez de elétrica?

As fritadeiras a gás geralmente oferecem um aquecimento mais rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, o que é vantajoso em períodos de pico. Adicionalmente, o custo de operação do gás pode ser mais económico em comparação com a eletricidade em muitas regiões, resultando em poupanças a longo prazo.