

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 Elétrica Móvel 14L com Torneira de Descarga

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.001	Modelo:	FE15M
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FE15M
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica industrial 14L móvel com torneira de descarga. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar para otimizar o seu serviço.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira industrial de 14 litros destaca-se pela sua robustez e facilidade de manutenção. Ideal para a confeção de grandes volumes, permite um controlo preciso da temperatura e uma limpeza eficiente, crucial para o seu negócio. Adicionalmente, a sua mobilidade oferece flexibilidade na organização do espaço da cozinha.

A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a cabeça extraível simplifica as operações de higienização diária. Inclui uma gaveta de recolha de óleo e uma torneira de segurança para uma descarga rápida e sem derrames, otimizando o processo de troca de óleo e minimizando o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que exija uma solução de fritura de alto desempenho. A 'zona fria' da cuba com filtro de resíduos ajuda a prolongar a vida útil do óleo, garantindo alimentos fritos com maior qualidade e sabor, o que beneficia a reputação do seu negócio e a satisfação do cliente.

Com um cesto em aço cromado e pega atérmica, o manuseamento é seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização. A capacidade de 14 litros é adequada para cozinhas com médio a alto volume de procura, permitindo preparar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas a anéis de cebola ou tempura, com resultados consistentes.

Características Técnicas

Capacidade	14 Litros
Dimensões (LPA)	375x655x845 (985) mm

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Cesto	Aço Cromado com Pega Atérmica
Cabeçote	Extraível
Recolha de Óleo	Gaveta com Torneira de Segurança
Zona Fria	Sim, com filtro para resíduos

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total desta fritadeira profissional?

A fritadeira possui uma capacidade generosa de 14 litros, o que a torna ideal para estabelecimentos com alta demanda, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos fritos de uma só vez.

2. Qual o principal benefício da 'zona fria' na cuba?

A 'zona fria' na parte inferior da cuba recolhe os resíduos alimentares que se desprendem durante a fritura. Isso evita que os detritos queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade dos alimentos fritos.

3. É fácil de limpar?

Sim, a fritadeira foi concebida para uma limpeza fácil e rápida. O cabeçote é extraível e a gaveta de recolha de óleo com torneira de segurança facilita a drenagem e a higienização de todos os componentes.

4. Esta fritadeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, snack-bares e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de fritura eficiente e duradoura.

5. Consigo mover a fritadeira facilmente dentro da cozinha?

Sim, a designação 'móvel' indica que a fritadeira foi concebida para ser facilmente deslocada. Esta característica proporciona flexibilidade na organização do espaço da cozinha e na limpeza do local de trabalho.