

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 Dupla 14+14L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1161.220.004	Modelo:	FE2x15M
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	750 x 655 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2x15M
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com capacidade de 14+14 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cabeçote extraível e zona fria para máxima eficiência.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta fritadeira elétrica de duplo cesto oferece uma solução de confeção eficiente e de alta performance. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração movimentado. Com duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo de preparação e preservando o sabor individual de cada iguaria. Ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, assegura resultados consistentemente estaladiços e saborosos.

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Eficiência Energética:** O sistema de aquecimento elétrico proporciona uma distribuição uniforme do calor e controlo preciso da temperatura, resultando em menor consumo de energia.
- Higiene Superior:** O cabeçote extraível facilita a limpeza profunda e a manutenção, crucial para cumprir as normas de segurança alimentar exigentes.
- Segurança Otimizada:** Equipada com uma torneira e gaveta para recolha de óleo, garante uma descarga segura e prática, minimizando os riscos de acidentes.
- Qualidade de Fritura:** A “zona fria” na cuba permite que os resíduos se depositem no fundo, evitando a carbonização e prolongando a vida útil do óleo, mantendo a qualidade dos seus fritos.
- Construção Duradoura:** Fabricada em aço inoxidável, a estrutura suporta as exigências de uso contínuo em cozinhas com tráfego intenso.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável para uma vasta gama de negócios no setor de alimentação. É perfeito para restaurantes que servem pratos fritos, snack-bares, cantinas, e serviços de catering que procuram alta produtividade e flexibilidade. A capacidade de fritar grandes volumes

de batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros produtos, faz desta unidade uma mais valia para hotéis, refeitórios e qualquer cozinha comercial que priorize a velocidade e a qualidade na confeção de alimentos fritos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	750x655x845 (985) mm
Potência	9 + 9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões Cuba	275x330x290 mm
Capacidade de Óleo	(12-14 l) + (12-14 l)
Peso	55 kg
Material Cesto	Aço cromado com pega atémica
Material Estrutura	Aço inoxidável
Funcionalidades Adicionais	Cabeçote extraível, gaveta de recolha de óleo, torneira de segurança para descarga, cuba com filtro e "zona fria"

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 12 a 14 litros de óleo, totalizando entre 24 a 28 litros, ideal para grandes produções.

2. É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, o cabeçote é extraível e a estrutura em aço inoxidável facilita imensamente a limpeza. Além disso, dispõe de uma torneira de segurança e gaveta para um esvaziamento higiénico do óleo.

3. Que tipo de alimentação elétrica esta fritadeira requer?

Este modelo funciona com alimentação trifásica de 400V/3/50 Hz, o que é padrão para equipamentos industriais de alta potência.

4. Qual o benefício da "zona fria" nas cubas?

A "zona fria" permite que os resíduos alimentares se depositem no fundo, sem carbonizar, o que prolonga a vida útil do óleo e assegura um sabor limpo nos alimentos fritos.

5. Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de clientes?

Com a sua potência de 9 + 9 kW e duas cubas de grande capacidade, é perfeitamente adequada

para restaurantes, cafés e estabelecimentos que necessitam de fritar grandes quantidades de alimentos rapidamente.