

# 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 10+10L Bancada Linha 550

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1172.220.002 | Modelo:    | FE2x10 T660        |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 41 kg          | Dimensões: | 600 x 600 x 270 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |             |
|----------------|-------------|
| Marca          | MAGNUS      |
| Modelo         | FE2x10 T660 |
| Capacidade (L) | 7-10 L      |
| Energia        | Elétrico    |
| Instalação     | De Bancada  |

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Linha</b>    | 550, 600, 700 |
| <b>Potência</b> | Mais de 15 kW |
| <b>Tipo</b>     | Fritadeira    |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 10 + 10 litros de capacidade. Ideal para fritura em volume, possui dupla cuba em inox com zona fria para prolongar a vida do óleo.

## Descricao Completa

### Fritadeira Profissional – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira elétrica dupla oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção de alimentos fritos em grandes volumes. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a zona fria na cuba permite uma maior longevidade do óleo, resultando em poupança e melhor qualidade dos fritos. O sistema de segurança na torneira de drenagem de gordura assegura operações seguras e a manutenção simplificada.

Este equipamento integra resistências blindadas e rebatíveis, facilitando o acesso para a higienização. Com um controlo preciso de temperatura através de termóstato e um termóstato de segurança adicional, a fritadeira assegura resultados consistentes e evita sobreaquecimentos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram desempenho e segurança na área da fritura industrial.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de fritura é perfeito para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis, onde a produção contínua de alimentos fritos é essencial. A capacidade de 10+10 litros permite a fritura simultânea de diferentes produtos sem mistura de sabores, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A construção compacta para bancada adapta-se facilmente a espaços limitados, tornando-se uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Dimensões (LPA)      | 600x600x270/480 mm |
| Potência             | 18 kW              |
| Capacidade da cuba   | 10 + 10 l          |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz       |
| Peso                 | 41 kg              |
| Material             | Aço inoxidável     |
| Cestos incluídos     | 2                  |

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a vantagem da "zona fria" na cuba?**

**R:** A zona fria abaixo das resistências acumula os resíduos alimentares, impedindo que estes se queimem e contaminem o óleo, prolongando a sua vida útil e mantendo o sabor dos alimentos.

**P: O que significa ter resistências basculantes?**

**R:** As resistências basculantes podem ser levantadas e inclinadas, permitindo um acesso fácil à cuba para uma limpeza eficiente e rápida após a utilização.

**P: Este equipamento pode ser utilizado para fritar diferentes produtos ao mesmo tempo?**

**R:** Sim, com as duas cubas separadas de 10 litros é possível fritar distintos tipos de alimentos, como batatas e peixe, sem cruzar os sabores.

**P: Como é garantida a segurança na drenagem do óleo?**

**R:** A fritadeira está equipada com uma torneira de drenagem que inclui um sistema de segurança, prevenindo aberturas acidentais e garantindo uma operação segura.

**P: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?**

**R:** Com o seu design compacto de bancada, é ideal para cozinhas profissionais com restrições de espaço, oferecendo alta capacidade de fritura num formato conveniente.