

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 7+7L, Móvel Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.006M	Modelo:	FG2X7 M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG2X7 M740 NV
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600, 700

Potência

8–15 kW

Tipo

Fritadeira

Descrição Resumida

Fritadeira profissional a gás com dupla cuba de 7+7 litros, ideal para restaurantes e hotelaria, com pés reguláveis e controlo de temperatura.

Descrição Completa

Fritadeira a Gás Profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de fritura em cozinhas de alta demanda, esta fritadeira profissional a gás de chão, com cubas duplas de 7+7 litros, destaca-se pela sua robustez e design funcional. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os pés reguláveis asseguram estabilidade em qualquer superfície de trabalho. Este equipamento é a solução ideal para quem procura eficiência e segurança na confeção de alimentos fritos.

A incorporação de uma zona fria nas cubas prolonga a vida útil do óleo, minimizando a mistura de resíduos de alimentos, e a torneira de drenagem com sistema de segurança, juntamente com a gaveta de recolha, simplifica a manutenção diária, garantindo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura a gás é indispensável em bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos fritos, como batatas, rissóis, pastéis de bacalhau e outros petiscos, de forma rápida e controlada. A dupla cuba permite fritar diferentes alimentos simultaneamente, evitando a contaminação de sabores e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional.

A precisão do controlo de temperatura, de 90°C a 190°C, com válvulas de segurança que interrompem o fornecimento de gás em caso de anomalia, oferece tranquilidade e garante a qualidade uniforme dos produtos finais. É a escolha perfeita para estabelecimentos que não abdicam da versatilidade e da segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fritadeira a Gás Profissional
Construção	Aço inoxidável
Capacidade da Cuba	7 + 7 litros
Pés	Reguláveis (150-200 mm)
Zona Fria	Sim
Sistema de Drenagem	Torneira com segurança e gaveta de recolha de óleo
Cestos Incluídos	2 (120x295x120 mm, aço cromado com pega atérmica)
Queimadores	2 de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto
Controlo de Temperatura	90° a 190°C, com válvulas de segurança
Dimensões (LPA)	400x720x850/1180 mm
Potência	12.5 kW
Consumo Gás (G20)	1.322 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	985 / 971 g/h
Peso	62 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 7 litros, totalizando 14 litros de óleo. Ideal para a gestão eficiente de diferentes tipos de alimentos.

É fácil limpar esta fritadeira?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a torneira de drenagem com gaveta de recolha de óleo foram concebidas para facilitar a limpeza diária, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

A fritadeira inclui cestos?

Sim, o equipamento é fornecido com dois cestos em aço cromado, cada um com uma pega atérmica, garantindo segurança e conveniência durante o uso. As suas dimensões são 120x295x120 mm.

Que tipo de segurança oferece no uso a gás?

A fritadeira integra queimadores com chama piloto e válvulas de segurança que cortam o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva, protegendo o utilizador e o ambiente de trabalho.

Posso ajustar a temperatura de fritura?

Sim, é possível ajustar a temperatura de fritura entre 90°C e 190°C, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada alimento e receita para resultados perfeitos.