

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



Fritadeira a Gás Profissional 2x14L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.007M	Modelo:	FG2X14 M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG2X14 M770 NV
Capacidade (L)	11–15 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 dupla cuba com 2x14L, Linha 700. Construção em aço inox, zona fria para maior durabilidade do óleo e segurança.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta fritadeira industrial a gás da Linha 700 oferece uma performance robusta e fiável. Duas cubas de 14 litros cada permitem gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o seu tempo de preparação. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta utilização.

A incorporação de uma "zona fria" inovadora na parte inferior das cubas serve para depositar resíduos, prolongando a vida útil do óleo e assegurando a qualidade das suas frituras. A torneira de drenagem de óleo, com sistema de segurança, simplifica as operações de manutenção. Equipada com queimadores de alta eficiência e controlo preciso de temperatura, este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que buscam excelência e segurança na confeção.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de serviço rápido, cafetarias, hotéis, e cantinas. A sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos fritos de forma consistente e eficiente irá revolucionar a sua cozinha. Desde batatas fritas crocantes a aperitivos e pratos principais, este equipamento assegura resultados perfeitos a cada utilização.

É uma solução versátil para qualquer chef que procure maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade. Os pés reguláveis permitem uma instalação flexível e estável em diferentes superfícies de trabalho, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço. Invista numa frigideira industrial que eleva o padrão de exigência da sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x850/1180 mm
Potência	25 kW
Capacidade da cuba	14 + 14 L
Consumo Gás (G20)	2.643 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	1970 / 1941 g/h
Peso	97 kg
Temperatura ajustável	90° a 190°C
Material do Cesto	Aço Cromado com pega atérmica
Pés	Reguláveis (150-200mm)
Segurança	Válvulas com sistema de segurança e isqueiro/chama piloto

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 14 litros, totalizando 28 litros de óleo para fritura.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura totalmente em aço inoxidável e a torneira de drenagem do óleo facilitam significativamente a limpeza e a manutenção diária do equipamento.

Que tipo de gás usa esta fritadeira?

Esta fritadeira profissional é alimentada a gás, sendo compatível com G20 e G30/31, conforme indicado nos consumos. Certifique-se de que a instalação é feita por um profissional qualificado.

Posso controlar a temperatura das cubas de forma independente?

O ajuste de temperatura de 90° a 190°C é geral, mas a sua estrutura de dupla cuba permite cozinhar diferentes alimentos com o mesmo controlo de forma eficiente.

Esta fritadeira é segura para uso contínuo?

Sim, o sistema de segurança das válvulas que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção da chama ou temperatura excessiva garante uma operação segura e fiável em ambientes de alta demanda.