

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Elétrica Linha 700, 2x12L, de Bancada

### Informacoes do Produto

|        |                 |         |                |
|--------|-----------------|---------|----------------|
| SKU:   | MS1143.220.002M | Modelo: | FE2X12 T770 NV |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:    | N/D            |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                |
|----------------|----------------|
| Marca          | MAGNUS         |
| Modelo         | FE2X12 T770 NV |
| Capacidade (L) | 11–15 L        |
| Energia        | Elétrico       |
| Instalação     | De Bancada     |
| Linha          | 700            |

|          |               |
|----------|---------------|
| Potência | Mais de 15 kW |
| Tipo     | Bancada       |

## Descricao Resumida

Fritadeira elétrica compacta de bancada, com 2 cubas de 12 litros e 18 kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais, garante fritura perfeita e limpeza simplificada.

## Descricao Completa

### Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de fritar é a solução ideal para uma confeção eficiente e de alta qualidade. Com resistência e durabilidade garantidas pelo aço inoxidável, a fritadeira apresenta um design inteligente com uma zona fria na cuba para recolha de resíduos, prolongando a vida útil do óleo e facilitando a manutenção e limpeza. Os seus termostatos de segurança integrado oferecem controlo preciso da temperatura, elevando os padrões de segurança e desempenho para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Robusta e versátil, esta frigideira elétrica é perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, snack-bares e take-away a estabelecimentos de hotelaria e catering. Garante uma fritura uniforme e crocante, ideal para preparar grandes volumes de batatas fritas, rissóis e outras iguarias, sem comprometer a qualidade. O modelo elétrico de bancada adapta-se perfeitamente a qualquer linha de confeção profissional, otimizando o espaço e a agilidade da operação.

### Características Técnicas

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Dimensões (LPA)      | 700x720x250/325 mm |
| Potência             | 18 kW              |
| Alimentação Elétrica | 400V/3/50 Hz       |
| Capacidade da Cuba   | 12 + 12 litros     |

|                         |                                                                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Peso                    | 53 kg                                                                   |
| Material da Estrutura   | Aço inoxidável                                                          |
| Material dos Cestos     | Aço cromado com pega atômica                                            |
| Resistências            | Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes                  |
| Segurança               | Torneira de drenagem com sistema de segurança e termóstato de segurança |
| Controlo de Temperatura | Termóstato com indicador luminoso de funcionamento                      |
| Acessórios Incluídos    | 2 cestos (260x295x120 mm) e tampas em aço inoxidável                    |

## Perguntas Frequentes

- **Qual é a capacidade total de óleo desta fritadeira profissional?**

Esta fritadeira dispõe de duas cubas, cada uma com capacidade para 12 litros, totalizando 24 litros para uma fritura em maior volume.

- **Como a "zona fria" contribui para a qualidade dos alimentos?**

A zona fria na base da cuba impede que os resíduos alimentares queimem e contaminem o óleo, garantindo que os alimentos fritos mantenham um sabor puro e fresco por mais tempo.

- **É fácil limpar as resistências elétricas?**

Sim, as resistências foram concebidas para serem basculantes, facilitando imenso o acesso ao interior da cuba para uma limpeza rápida e eficaz.

- **Quais as vantagens do sistema de drenagem de óleo?**

O sistema de drenagem inclui uma torneira de segurança e um termóstato, assegurando uma remoção segura e controlada do óleo, o que se traduz em menos desperdício e maior eficiência.

- **Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados?**

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e a alta potência de 18 kW tornam-na ideal para uso contínuo em cozinhas com elevada produção, garantindo durabilidade e desempenho consistente.