

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 13L, Móvel Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1143.220.008M	Modelo:	FE14 M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE14 M740 NV
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900

Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica móvel de 13L, 9kW, em aço inoxidável com pés reguláveis. Ideal para restaurantes e restauração profissional.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Industrial — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta fritadeira de elevado desempenho foi concebida para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo durabilidade e eficiência excepcionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, enquanto os pés reguláveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de trabalho. A inclusão de uma zona fria na cuba otimiza a qualidade da fritura e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grandes volumes de alimentos fritos. A sua capacidade de 13 litros e a potência de 9 kW garantem uma produção contínua e resultados de alta qualidade, tornando-a perfeita para batatas fritas, rissóis, croquetes e outros petiscos. A facilidade de drenagem do óleo e a limpeza das resistências basculantes são características valiosas para operações com elevado ritmo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Capacidade da Cuba	13 litros
Potência	9 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	53 kg
Cesto	1 cesto (260x295x120 mm)
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Resistências	Blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Segurança	Termóstato de segurança, torneira de drenagem com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta fritadeira?

Com uma cuba de 13 litros e 9 kW de potência, esta máquina garante uma produção eficiente, sendo capaz de preparar grandes quantidades de alimentos fritos num curto espaço de tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A conceção em aço inoxidável e a presença de resistências basculantes facilitam a limpeza profunda. A torneira de drenagem com sistema de segurança e a gaveta de recolha de óleo tornam a gestão do óleo um processo simples e higiénico.

Esta fritadeira pode ser ajustada em altura?

Sim, os pés reguláveis de 150 a 200 mm permitem ajustar a altura da fritadeira, conferindo flexibilidade para se integrar perfeitamente na sua linha de confeção.

Que tipo de segurança oferece no seu funcionamento?

O termóstato de segurança integrado previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro. Adicionalmente, a torneira de drenagem dispõe de um sistema de segurança para evitar derrames acidentais durante a remoção do óleo.

É possível substituir os cestos e outros acessórios?

A fritadeira é fornecida com um cesto de série. Peças de substituição e acessórios adicionais podem ser adquiridos separadamente para manter a funcionalidade e prolongar a vida útil do equipamento.