

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Fritadeira Elétrica Industrial 7+7L Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1143.220.009M	Modelo:	FE2X7 M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2X7 M740 NV
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900

Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 7+7 litros em aço inoxidável com resistências basculantes e zona fria para máxima eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira elétrica de duplo cesto oferece uma capacidade generosa de 7+7 litros, ideal para otimizar os tempos de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, um aspeto crucial em qualquer ambiente de restauração.

A tecnologia de "zona fria" na cuba recolhe resíduos alimentares, prolongando a vida útil do óleo e garantindo a qualidade das suas frituras. O sistema de drenagem de óleo com segurança integrada e gaveta de recolha simplifica as operações diárias, tornando-a uma aliada indispensável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta fry-top de elevada performance é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares até hotéis e cantinas que necessitam de um equipamento fiável para a confeção de grandes volumes. A sua versatilidade permite preparar desde batatas fritas crocantes a tempuras e outros pratos fritos, mantendo sempre a temperatura ideal para resultados perfeitos. A facilidade de regulação da temperatura e a simplicidade de limpeza fazem dela a escolha acertada para chefs que procuram eficiência e qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	10.5 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Capacidade da Cuba	7 + 7 l
Peso	58 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Cestos	2 (120x295x120 mm) em aço cromado com pega atémica
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy", basculantes
Controlo de Temperatura	Termóstato com indicador luminoso de funcionamento
Sistema de Segurança	Termóstato de segurança, torneira de drenagem com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

A fritadeira possui uma capacidade total de 14 litros, distribuída por duas cubas de 7 litros cada, permitindo fritar diferentes alimentos sem mistura de sabores.

É fácil limpar o equipamento após o uso?

Sim, a cuba com "zona fria" e as resistências basculantes em aço inoxidável simplificam bastante a limpeza diária, além de incluir uma torneira de drenagem e gaveta de recolha de óleo.

Quais os benefícios da "zona fria"?

A "zona fria" na parte inferior da cuba permite que os resíduos se depositem sem queimar, ajudando a manter o óleo limpo por mais tempo e melhorando a qualidade e sabor dos alimentos fritos.

Posso ajustar a altura da fritadeira?

Sim, a fritadeira está equipada com pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 150 mm e 200 mm, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.

Este modelo é indicado para um uso intensivo?

Com 10.5 kW de potência e construção robusta em aço inoxidável, esta fritadeira industrial é projetada para o uso contínuo e intensivo em ambientes profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.