

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



Fritadeira a Gás Profissional, 2 Cubas 18+18L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.002M	Modelo:	FG2X17 M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FG2X17 M980 NV
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira a gás industrial de 18+18 litros de grande capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox, pés reguláveis e controlo preciso de temperatura para frituras perfeitas.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta fritadeira a gás, concebida para alta performance e durabilidade. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma resistência superior e uma higiene impecável, ideal para ambientes de restauração exigentes. Com duas cubas independentes, permite a fritura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a eficiência da sua equipa. Os pés reguláveis asseguram uma adaptação perfeita a qualquer espaço, proporcionando estabilidade e segurança inigualáveis.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de grande capacidade é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que requerem um equipamento fiável e potente para preparações diárias intensivas. É perfeita para confeccionar desde batatas fritas estaladiças a peixe frito ou panados, garantindo sempre resultados uniformes e saborosos. A facilidade de operação e limpeza contribui para uma gestão mais eficiente da cozinha, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm

Característica	Detalhe
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos
Cubas	Aço inoxidável com cantos arredondados (fácil limpeza)
Coletor de Óleo	Com filtro em aço inoxidável
Queimadores	Ferro fundido com chama horizontal e aço inoxidável com chama auto-estabilizadora
Controlo de Temperatura	Regulável de 90° a 190 °C
Segurança	Sistema de corte de gás em caso de extinção de chama
Ignição	Chama piloto e isqueiro
Cestos Incluídos	2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm), em aço cromado com pega atémica
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	36 kW
Capacidade da Cuba	18 l + 18 l
Consumo Gás (G20)	3.806 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	2836 / 2795 g/h
Peso	106 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com uma capacidade de 18 litros, totalizando 36 litros, o que a torna ideal para grandes volumes de produção.

Como é efetuada a limpeza do equipamento?

A estrutura e as cubas são fabricadas em aço inoxidável com cantos arredondados, facilitando significativamente a limpeza diária. Além disso, o coletor de óleo com filtro integrado simplifica a gestão do óleo usado.

Este modelo é seguro para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o equipamento está dotado de queimadores com chama auto-estabilizadora e um sistema de

segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de extinção da chama, garantindo máxima segurança operacional.

Que tipo de alimentos posso confeccionar com esta fritadeira?

Graças ao controlo de temperatura ajustável entre 90° e 190°C e à capacidade de fritura intensiva, pode preparar uma vasta gama de alimentos, desde batatas congeladas a produtos panados, com consistência e qualidade.

Os pés reguláveis oferecem alguma vantagem adicional?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento de 150 a 200 mm, garantindo uma ergonomia perfeita para os seus colaboradores e uma integração harmoniosa na sua linha de confeção.