

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 Profissional 20L, Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1113.220.003M	Modelo:	FE20 M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	Média Centrifugação
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700, 900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20 litros, Linha 900, em aço inoxidável com resistências basculantes e controlo preciso de temperatura. Ideal B2B.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta fritadeira profissional elétrica de 20 litros garante resultados de fritura excecionais. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, essenciais para ambientes profissionais de restauração. O sistema de aquecimento eficiente e o controlo preciso da temperatura permitem fritar diversos alimentos na perfeição, desde batatas fritas a croquetes. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fritura é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, cantinas e snack-bares que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. A capacidade do tanque de 20 litros é adequada para operações de média e grande escala, permitindo atender a picos de procura sem comprometer a qualidade dos alimentos. Para além disso, esta fritadeira pode ser facilmente integrada em cozinhas com configurações da Linha 900, complementando outros equipamentos e otimizando o fluxo de trabalho. A sua versatilidade torna-a um ativo valioso em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	16 kW

Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade da Cuba	18-20 l
Peso	56 kg
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200mm
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos
Cuba	Aço inoxidável com cantos arredondados para fácil limpeza
Temperatura	Regulável de 90° a 190 °C
Coletor de Óleo	Com filtro em aço inoxidável
Resistências	Blindadas em aço inox «incoloy», submersas no óleo e basculantes para fácil limpeza
Controlo	Termóstatos de temperatura e segurança
Cesto	Aço cromado com pega atémica
Acessórios Incluídos	1 cesto (270x360x140 mm)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade produtiva desta fritadeira?

A cuba de 20 litros permite um volume considerável de fritura contínua, ideal para estabelecimentos com grande fluxo de clientes e necessidades de produção elevada.

Como o controlo de temperatura afeta o desempenho?

A temperatura exata entre 90° e 190° C garante que os alimentos sejam fritos uniformemente, resultando em produtos crocantes por fora e tenros por dentro, sem excesso de gordura.

A limpeza deste equipamento é complexa?

Não. A estrutura em aço inoxidável, os cantos arredondados da cuba e as resistências basculantes foram desenhados para uma limpeza rápida e eficaz, assegurando a máxima higiene operacional.

Este modelo é seguro para utilização em cozinhas profissionais?

Sim, possui termóstatos de segurança duplos que previnem sobreaquecimento e garantem que a fritura decorra sempre em condições seguras e controladas.

Que tipo de estabelecimento pode beneficiar desta fritadeira?

Este equipamento é particularmente indicado para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma fritadeira robusta e de alta capacidade para satisfazer as exigências diárias da cozinha.