

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 Profissional 2x20L - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.004M	Modelo:	FE2X20 M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FE2X20 M980 NV
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 2x20L, Linha 900. Construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alto volume. Controle preciso da temperatura.

Descricao Completa

Fritadeira Industrial Dupla — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alto volume, esta fritadeira industrial elétrica de 2x20L oferece um desempenho robusto e fiabilidade superior. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer ambiente de restauração movimentado. A capacidade dupla permite uma gestão flexível do processo de fritura, otimizando a produção e a qualidade dos alimentos confeccionados. A segurança é assegurada por termóstatos de temperatura e segurança.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e grandes cozinhas, esta frigideira elétrica de alta capacidade é perfeita para preparar grandes quantidades de alimentos fritos, desde batatas fritas a anéis de cebola e delícias de peixe. A sua potência e o controlo preciso da temperatura de cozedura permitem resultados consistentes e crocantes, satisfazendo as exigências dos clientes mais rigorosos. A mobilidade facilitada pelos pés reguláveis permite uma adaptação a diferentes configurações de espaço e necessidades operacionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	32 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Capacidade da cuba	18-20 L + 18-20 L
Peso	91 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis de 150 a 200 mm
Temperatura	Regulável de 90°C a 190°C
Cestos incluídos	2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira industrial?

A fritadeira possui duas cubas, cada uma com capacidade para 18-20 litros de óleo, totalizando 36-40 litros para uma fritura eficiente.

É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as cubas com cantos arredondados, juntamente com as resistências basculantes, facilitam imenso a limpeza diária, garantindo a higiene necessária.

Esta fritadeira pode ser utilizada em qualquer cozinha profissional?

Com alimentação elétrica trifásica (400V/3/50 Hz) e pés reguláveis, é um equipamento versátil que se adapta à maioria das cozinhas profissionais, necessitando apenas de uma instalação elétrica adequada.

Que tipo de alimentos podem ser fritos neste equipamento?

Esta fritadeira dupla é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde batatas fritas, frango, peixe, aros de cebola e outros produtos que exijam fritura por imersão, permitindo cozinhar diferentes itens em simultâneo.

Quais as vantagens de ter resistências blindadas e submersas?

As resistências blindadas em aço inox "incoloy" submersas diretamente no óleo garantem um aquecimento rápido e uniforme, prolongando a vida útil do óleo e assegurando uma fritura mais eficaz e económica.