

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

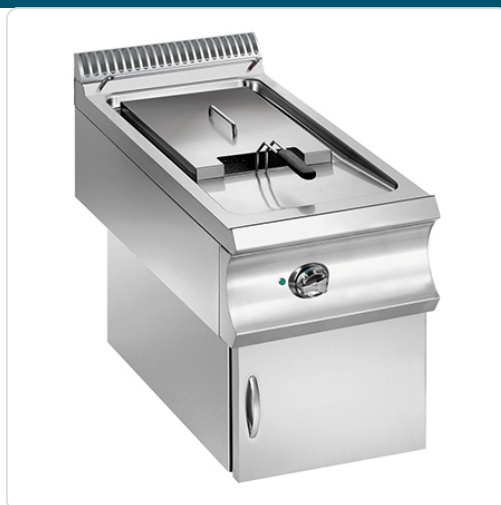


Fritadeira Elétrica Suspensa Linha 900, 18L

Informações do Produto

SKU:	MS1113.220.009C	Modelo:	MEF498T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 900 x 580 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	MEF498T
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700, 900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 18 litros da Linha 900 para suspensão. Design ergonómico em inox, 16 kW, ideal para frituras eficientes.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica 18L — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

A fritadeira elétrica profissional da Linha 900 é uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta exigência. Concebida para montagem suspensa, otimiza o espaço de trabalho, garantindo um ambiente mais organizado e funcional. Com a sua estrutura em aço inoxidável e design anti-salpico ergonómico, esta unidade acelera os processos de confeção em cozinhas profissionais e restauração rápida.

Os manípulos, inteligentemente desenhados com anéis de proteção, previnem a acumulação de gorduras, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. A manutenção e o acesso aos seus componentes funcionais são simplificados pela disposição frontal, garantindo que as operações não sejam interrompidas e elevando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um desempenho fiável e contínuo, como restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering. A sua considerável capacidade de 18 litros é perfeita para gerir grandes volumes de produção, assegurando uma resposta eficaz mesmo nos períodos de maior afluência. Desenhada para ser integrada em linhas de confeção industriais, permite ligações discretas às redes técnicas na parte posterior, mantendo uma estética limpa.

A construção sólida garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, enquanto as chaminés em aço inoxidável não só aprimoram a segurança, mas também conferem um toque de elegância ao conjunto. Este equipamento combina funcionalidade e design, tornando-se um ativo valioso para qualquer cozinha que valoriza a eficiência e a higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x580 mm
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Potência total	16 kW
Capacidade	18 litros
Peso	50 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta fritadeira para a minha cozinha profissional?

A sua principal vantagem é a capacidade de 18 litros combinada com um design suspenso, que otimiza o espaço e melhora a eficiência ergonómica na cozinha, ideal para operações de confeção intensa com elevadas procura.

Como o design anti-salpico contribui para a segurança e higiene?

O design curvo anti-salpico reduz significativamente a dispersão de óleo quente, minimizando os riscos de acidentes e mantendo o ambiente de trabalho mais limpo, o que é crucial para a segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e os manípulos com proteção anti-gorduras facilitam a limpeza diária. Além disso, o acesso frontal aos componentes agiliza a manutenção corretiva e preventiva, reduzindo o tempo de inatividade.

Esta fritadeira pode ser integrada numa linha de equipamentos existente?

Com certeza. Sendo uma fritadeira da Linha 900 com versão suspensa, foi especificamente concebida para uma integração harmoniosa e eficiente em bancadas e módulos de confeção profissionais, permitindo uma configuração personalizada do seu espaço de trabalho.

Que tipo de produção esta fritadeira suporta?

Esta fritadeira elétrica de 16 kW é ideal para estabelecimentos com alta demanda, como restaurantes de grande porte, hotéis, e espaços de catering, onde é necessário fritar grandes quantidades de alimentos de forma rápida e homogénea.