

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 Elétrica Profissional 18+18L - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1113.220.010C	Modelo:	MEF998T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	85 kg	Dimensões:	800 x 900 x 580 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEF998T
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Fritadeira industrial elétrica com 18+18 litros de capacidade, perfeita para cozinhas profissionais exigentes. Desempenho superior e fácil manutenção.

Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica industrial, com cubas de 18 + 18 litros, foi concebida para um desempenho excepcional em cozinhas com elevada demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração exigentes. Ideal para preparar grandes volumes de alimentos fritos crocantes e saborosos, tornando-a um investimento valioso para otimizar os resultados da sua operação.

Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

- Concebida com um perfil anti-salpicos ergonómico e curvado que melhora a segurança e a higiene na confeção, minimizando a sujidade envolvente.
- Possui manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, assegurando uma manipulação confortável e prevenindo o desgaste prematuro dos componentes.
- O acesso frontal facilitado a todos os componentes funcionais simplifica as tarefas de manutenção e limpeza, otimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Equipada com espaço posterior para as ligações às redes técnicas, garantindo uma instalação organizada e uma utilização eficiente do espaço.
- Incorpora chaminés em aço inoxidável com um design apelativo, que promovem a exaustão eficaz dos vapores da fritura e contribuem para a estética da cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem fritura de alta capacidade e qualidade. Seja em restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas, ou qualquer cozinha de hotelaria, este aparelho para fritar garante resultados consistentes. A sua potência e durabilidade asseguram que consegue corresponder às exigências de um serviço contínuo, permitindo-lhe servir pratos fritos na perfeição.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x580 mm
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Potência Total	32 kW
Capacidade	18 l + 18 l
Peso	85 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta fritadeira profissional?

Esta fritadeira dispõe de duas cubas com capacidade de 18 litros cada, totalizando 36 litros, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores.

É fácil realizar a manutenção e limpeza do equipamento?

Sim, o design permite fácil acesso frontal a todos os componentes, simplificando a limpeza e a manutenção regular, o que é crucial para manter a higiene na cozinha.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para esta fritadeira?

A fritadeira opera com alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo adequada para instalações elétricas industriais padrão.

Este aparelho é adequado para cozinhas com muito movimento?

Com uma potência total de 32 kW e uma capacidade generosa, esta fritadeira é perfeitamente adequada para cozinhas movimentadas, garantindo rapidez e eficiência na preparação.

Para que tipos de estabelecimentos esta fritadeira industrial é recomendada?

É recomendada para restaurantes, hotéis e outras unidades de hotelaria que necessitem de uma fritadeira de alta performance e durabilidade para uso contínuo.