

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

Assador Industrial a Gás para Grandes Peças - 2 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1104.51.004	Modelo:	GPG-2
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	GPG-2
Energia	Gás
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador industrial a gás com 2 espadas, ideal para grandes peças de carne. Espetos de 110cm, estrutura em inox. Perfeito para restauração.

Descricao Completa

Assador a Gás — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria foi concebido para assar grandes quantidades de carne com eficiência e uniformidade. Ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, garante resultados suculentos e saborosos em cada assado. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um investimento prático e higiénico para qualquer cozinha profissional.

Com um design que permite a remoção do interior para limpeza, este assador facilita a manutenção diária e contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente. A iluminação interior integrada permite-lhe monitorizar o processo de confeitaria sem abrir o acesso, preservando a temperatura e a qualidade do assado. É a solução perfeita para otimizar a preparação de grandes peças de carne, oferecendo um sabor inigualável e um serviço exemplar aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Perfeito para talhos, restaurantes, churrasqueiras, casas de pasto e serviços de catering, este assador de grandes peças a gás é capaz de manusear uma vasta gama de produtos, desde leitões inteiros a pernis de borrego, e até 2 pernis de porco por espeto. A sua versatilidade torna-o indispensável para quem procura oferecer uma experiência gastronómica autêntica e de alta qualidade. Prepare assados que deixarão uma impressão duradoura nos seus clientes, garantindo sempre a perfeição na confeitaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1528x600x980 mm
Espetos	2 espadas com 110 cm de espaço útil
Capacidade de assar	Peças até 34 cm de diâmetro; cabritos até 15 kg/espeto; 2 pernis por espeto, até 8 kg cada

Tabuleiro de recolha	109x54x5 cm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Iluminação interior	Sim
Interior	Desmontável para limpeza

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por espeto?

Cada espeto tem uma capacidade de assar cabritos até 15 kg e 2 pernis de porco, cada um até 8 kg, tornando-o ideal para grandes volumes de produção.

De que material é feita a estrutura do assador?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo máxima resistência, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar para ambientes profissionais.

Como é realizada a limpeza do equipamento?

O interior do assador é totalmente desmontável, um recurso que facilita imenso a limpeza de todos os componentes, assegurando uma higiene impecável e rápida.

Este assador inclui iluminação interior?

Sim, o equipamento dispõe de iluminação interna, permitindo-lhe observar e monitorizar o processo de confeção dos alimentos sem necessitar de abrir a porta, otimizando o controlo.

Quais as dimensões do tabuleiro de recolha de molhos?

O tabuleiro de recolha de molhos e sucos tem 109 cm de comprimento por 54 cm de largura e 5 cm de profundidade, sendo adequado para recolher uma quantidade considerável de subprodutos do assado.