

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



Hotelequip.pt

Assador de Frangos a Gás Compacto - 2 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.039	Modelo:	MN2G
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN2G
Energia	Gás
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás compacto, ideal para pequenos espaços. Capacidade de 6 frangos (2 espadas). Design otimizado para fácil limpeza.

Descricao Completa

Assador de frangos a gás — Assador a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a qualidade do assado. Concebido para locais com área reduzida, oferece uma profundidade compacta e uma capacidade notável, permitindo assar até 3 frangos por espeto, totalizando 6 frangos simultaneamente. O seu design pensado ao pormenor, com tabuleiros arredondados e sem cantos, facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene. Os comandos frontais proporcionam uma operação intuitiva, enquanto a iluminação interna permite monitorizar o processo de confeção em qualquer momento. A regulação de potência máximo/mínimo garante um controlo preciso da temperatura, resultando em frangos suculentos e perfeitamente assados a cada utilização.

Aplicações Profissionais

Uma excelente escolha para uma vasta gama de negócios na restauração e hotelaria. Ideal para snack-bares, take-aways, pequenos restaurantes e roulotes de comida que servem frango assado e necessitam de um aparelho fiável e de alto desempenho. A sua construção compacta torna-o particularmente adequado para cozinhas profissionais com limitações de espaço, enquanto a facilidade de utilização e manutenção o tornam uma mais-valia em qualquer ambiente de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Gás	Sim
Profundidade	40 cm
Capacidade por Espada	3 frangos
Número de Espadas	2
Tabuleiro	Arredondados, sem cantos

Característica	Valor
Comandos	Frontais, de fácil acesso
Iluminação Interna	Incluída
Regulação de Potência	Máximo/Mínimo
Dimensões (LPA)	800x400x555 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total de frangos que este assador consegue preparar?

Este assador compacto consegue preparar um total de 6 frangos, dado que cada uma das duas espadas comporta 3 frangos.

2. Este equipamento é adequado para espaços de cozinha pequenos?

Sim, com apenas 40 cm de profundidade, este assador foi especificamente desenhado para cozinhas com espaço reduzido, tornando-o extremamente prático e eficiente.

3. Os tabuleiros são fáceis de limpar?

Com tabuleiros arredondados e sem cantos, a limpeza é significativamente simplificada, contribuindo para uma manutenção rápida e eficiente da higiene.

4. Existe controlo sobre a intensidade do assado?

Sim, o equipamento dispõe de regulação de potência com opções de máximo e mínimo, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de assados.

5. Consigo verificar o estado dos frangos durante o funcionamento?

Sim, a iluminação interna incluída permite uma visibilidade clara do interior, facilitando a monitorização do processo de confeção sem necessidade de abrir o equipamento.