

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Assador de Frangos a Gás Compacto 3 Espadas

Informacoes do Produto

SKU:	MS1102.51.040	Modelo:	MN3G
Marca:	Mcm	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Mcm
Modelo	MN3G
Energia	Gás
Tipo	Assador

Descricao Resumida

Assador de frangos a gás compacto, com 3 espadas e capacidade para 9 frangos, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Dimensões: 800x400x735 mm.

Descricao Completa

Assador de Frangos — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar aves foi concebido para estabelecimentos com espaço limitado, oferecendo uma solução eficiente e de alto desempenho. Cozinhe até 9 frangos simultaneamente, garantindo um assado uniforme e sumarento graças ao seu sistema a gás. A sua profundidade reduzida permite uma integração perfeita em qualquer cozinha profissional, otimizando o seu espaço de trabalho sem comprometer a capacidade de produção.

Ainda mais, a iluminação interna facilita a monitorização do processo de confeção, assegurando que os seus prangos estejam sempre no ponto ideal. Os comandos frontais proporcionam uma operação intuitiva e acessível, enquanto a regulação de potência máximo/mínimo oferece controlo preciso sobre a temperatura, permitindo-lhe adaptar-se a diferentes exigências culinárias. Além disso, o tabuleiro arredondado, sem cantos, simplifica a limpeza e garante a higiene, características cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é ideal para restaurantes, snack-bares, take-aways e outros negócios de hotelaria que procuram maximizar a sua capacidade de assamento de frangos. A sua construção robusta e eficiente permite lidar com a demanda de períodos de pico, garantindo um fluxo contínuo de frangos assados na perfeição. É uma mais-valia indispensável para cozinhas que necessitam de um aparelho fiável, compacto e de fácil utilização.

A adaptabilidade deste tipo de máquina torna-o adequado para uma variedade de conceitos de restauração, desde estabelecimentos familiares até grandes cozinhas comerciais. A sua capacidade de produzir pratos deliciosos e consistentemente bem assados contribuirá para a satisfação dos seus clientes e para a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	735x800x400 mm
Capacidade	9 frangos (3 por espada)

Profundidade	40 cm
Tipo de Energia	Gás
Comandos	Frontais
Iluminação Interna	Incluída
Regulação de Potência	Máximo/Mínimo

Perguntas Frequentes

1. Quantos frangos posso assar de uma vez com este assador?

Este aparelho a gás permite assar até 9 frangos simultaneamente, com uma capacidade de 3 frangos por espada, ideal para um serviço eficiente em estabelecimentos de restauração.

2. É complicado limpar o equipamento após a utilização?

Não, o processo de higienização é simplificado. O tabuleiro interno possui um design arredondado e sem cantos, o que otimiza e facilita a limpeza, cumprindo com as exigências de higiene profissional.

3. Este assador de aves é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Sim, o seu design compacto, com apenas 40 cm de profundidade, torna-o perfeito para ser integrado em cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crucial, sem sacrificar a capacidade de produção.

4. Consigo controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o aparelho está equipado com regulação de potência máxima e mínima, o que lhe confere um controlo exato sobre a temperatura, permitindo-lhe adaptar a confeção conforme as especificidades de cada assado.

5. A iluminação interna é um recurso útil durante o processo de assar?

Com certeza. A iluminação interna foi incluída para permitir uma monitorização visual constante dos frangos enquanto assam, garantindo que atinjam o dourado e a textura desejados sem necessidade de abrir o equipamento repetidamente.